DICEMBRE 2016 - € 4,50

103 RICETTE 13 SCUOLE DI CUCINA

L'ALBERO dei GOLOSI

GIANLUCA ARESU

Scuola di cucina
PANETTONE GASTRONOMICO, RISOTTO ALLE OSTRICHE, PETTO DI ANATRA CARAMELLATO

Buffet
LASAGNE DI VERDURE ZUCCA E SCAMORZA

La casa del gusto
SON 3 PICCOLI TORTELLIN (ANZI 4) GALLINE IN FESTA

Pan di Spagna crema al cioccolato bianco amarene e glassa fondente

Attenti a quei due
VIGILIA D'AUTORE

Strenne
PANINI SEGNAPOSTO, BISCOTTINI-REGALO

CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

ISSN 9772035103001

BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

Tradizione in evoluzione

Non è Natale senza i grandi piatti della tradizione, d'accordo, ma… A tavola, più che mai, la tradizione si rinnova sempre, continuamente. E la conferma ci giunge anche dai nostri cuochi: la grande cucina regionale italiana con le sue ricette "storiche" è reinterpretata con sapienza e con brio da Cristina Lunardini e da Patrizia Forlin, che, in TV e nelle pagine di Alice Cucina, animano "La Casa del Gusto" con proposte più che allettanti. Come dimostrano quelle del numero che state sfogliando: tortellini e gallina declinati in ricette appetitose, perfette per le feste in arrivo. Ancora piatti della nostra grande tradizione, rivisitati in chiave attuale da Monica Bianchessi e dallo stellato Daniele Usai, che si confrontano in "Attenti a noi due" a colpi di creatività. Per imparare a cucinare classici e non, poi, ci sono le scuole di cucina: a cominciare da Fabio Campoli, che qui ci insegna a preparare le grandi portate di faraona, anatra e fagiano per i menu natalizi. Feste "no problem" con gli sfizi raffinati di Mattia e con il buffet super chic, oppure i deliziosi panini-segnaposto, con cui guarnire la tavola. E poi i dolci. Un trionfo di idee, dalle più semplici alle più elaborate, fino alle classiche strenne da regalare, per irriducibili golosi; grandi o piccini; massaie o aspiranti pasticcieri; ospiti o padroni di casa. Da uno strepitoso albero di Natale di Gianluca Aresu infatti, partiamo in copertina – un ricco pan di Spagna farcito con crema al cioccolato bianco e amarene con glassa fondente – per stupire e deliziare i commensali; ma continuiamo con gli adorabili cookies di Giulia Steffanina, con cui confezionare addobbi e regalini sotto l'albero, per la Vigilia. Tutti da gustare a colazione, la mattina di Natale.

Con i migliori auguri di Alice Cucina!

La redazione

Foto di V. Repetto

LA NOSTRA CUCINA

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

scopri
le videoricette
anche su
www.alice.tv!

LE RUBRICHE

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

GLI ITINERARI

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 204
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 205

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

 @AliceCucina Alice TV Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

AL.MA MEDIA s.r.l.
Sede
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000
alma.direzione@almamail.tv

Direzione Commerciale e Pubblicità
via Santa Maria Valle, 3 - 20123 Milano
tel. +39 02.55410.829 fax +39 02.55410.734
alma.pubblicita@almamail.tv

PRESIDENTE
Ermanno Ruscitti

RELAZIONI ESTERNE
Giacomina Valenti — *alma.relazioni@almamail.tv* *giacomina.valenti@almamail.it*

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini — *alma.editoria@almamail.tv* *corrado.azzolini@almamail.it*

DIREZIONE COMMERCIALE
Luciano La Tona — *alma.pubblicita@almamail.tv* *luciano.latona@almamail.it*

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona — *valter.latona@almamail.it*

VICE DIRETTORE
Giulia Macrì — *giulia.macri@almamail.it*

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi — *francesco.monteforte@almamail.it*

REDAZIONE
Emanuela Bianconi — *emanuela.bianconi@almamail.it*

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral — *alma.desk.food@almamail.tv* *marta.koral@almamail.it*

INFO LETTORI/ABBONATI — tel. +39 06.89676007

GRAFICA
Francesca Ottaviano — *francesca.ottaviano@almamail.it*
Simona Ferri, Valeria Moroni

HANNO COLLABORATO
Gianluca Aresu, Marta Bertini, Monica Bianchessi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Patrizia Forlin, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Cristina Lunardini, Davide Malizia, Luca Montersino, Giuseppe Nocca, Gianluca Nosari, Armando Palmieri, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Martina Salza, Giulia Steffanina, Lele Usai

FOTO
Alice Adams, Elisa Andreini, Antonella Aravini, Raffaella Caucci, Silvia Censi, Marina Della Pasqua, Emanuela De Santis, Giorgia Nofrini, Virginia Repetto, Alessandro Romiti, Roberto Sammartini, Stefania Zecca

CONCESSIONARIA
POSTER PUBBLICITÀ & P.R. srl
Via Angelo Bargoni 8 - 00153 Roma
tel. +39 06.68.89.69.11 - fax +39 06.68.89.69.39
poster@poster-pr.it

STAMPA
Nuovo Istituto Italiano d'arti Grafiche S.p.a.
via Zanica, 92 - 24126 Bergamo
tel. +39 035.329.1

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
Via C. Cazzaniga, 19 - 20132 Milano - tel. +39 02.25.821

DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 12 - Anno IX - Dicembre 2016
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE NOVEMBRE 2016

SCRIVERE A:
ALICE CUCINA
Centro Direzionale CAR - Edificio A - 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere 1 - 00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv

SERVIZIO ARRETRATI
Informazioni: tel. +39 039 99.91.541- fax +39 039.99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Panettoncini dell'Avvento

Ricetta e foto di Raffaella Caucci

Panettoncini dell'Avvento

Ingredienti
(per 25 panettoncini)

300 g di pasta madre rinfrescata da almeno 3 ore
500 g di manitoba (più altra per spolverizzare)
1 kg di farina tipo 0
280 g di zucchero
300 ml di acqua
350 ml di latte
250 g di burro morbido
2 cucchiaini di miele di acacia
3 uova
1 cucchiaino di sale
1 limone

vi servono inoltre
70 g di cubetti di arancia candita
1 vasetto di marmellata di arance
100 g di gocce di cioccolato fondente
70 g di granella di nocciole
50 g di uvetta
1 uovo
cannella in polvere
zucchero di canna
burro
granella di zucchero
olio di semi
latte

Preparazione

1. Raccogliete la pasta madre in una planetaria insieme al miele; aggiungete poco latte a temperatura ambiente e iniziate a lavorare. Unite i liquidi restanti, lo zucchero e le farine, e proseguite a impastare. Incorporate le uova, mettendone uno alla volta, e, quando l'impasto le avrà completamente assorbite, aggiungete il burro in due tranche, la scorza grattugiata di limone e infine il sale. Lavorate fino a quando l'impasto non risulterà liscio ed elastico.

2. Formate una palla, trasferitela in una ciotola e spennellate la superficie con poco burro fuso. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate lievitare per 4–6 ore. Riprendete l'impasto e dividetelo in 3 parti uguali. Stendete una porzione per volta su un piano infarinato in modo da ottenere un grande rettangolo spesso 1/2 cm. Spennellate la superficie del primo rettangolo con poco burro e cospargete con arancia candita, zucchero di canna e cannella. Arrotolate il rettangolo in modo da ottenere un salame.

3. Cospargete la superficie del secondo rettangolo con un velo di marmellata e le gocce di cioccolato. Arrotolate il rettangolo e formate un secondo salame. Spennellate la superficie del terzo rettangolo con un po' di burro e cospargete con l'uvetta e le nocciole. Formate quindi il terzo salame. Ricavate da ogni salame delle singole porzioni da circa 90 g, roteatele e formate tante palline.

4. Distribuitele negli stampini per panettoncino, ungete la superficie con poco olio di semi, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa 6 ore. Spennellate la superficie con un uovo, sbattuto con un goccio di latte. Distribuite la granella di zucchero su quelli con la marmellata di arance; la granella di nocciole su quelli con nocciole e uvetta, e una spolverizzata di zucchero di canna e cannella con qualche cubetto di arancia candita sui panettoncini restanti.

5. Infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate e trasferite su una gratella, coprendo con un telo pulito. Quando i panettoncini saranno completamente freddi, metteteli all'interno di bustine trasparenti per alimenti. Numerate ogni sacchetto dal n. 1 al 25 e applicate a ogni pacchetto un nastro come appendino, in modo da poterli utilizzare per decorare l'albero.

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PIZZA PANE & CO.

DOLCI E DESSERT

ORO, INCENSO E MIRRA

I DONI CHE CURANO

È il racconto più intenso del nostro Natale, quello dei tre saggi re che giunti dall'Oriente, seguendo la luminosa stella cometa, fanno visita al Bambino nato per salvare il mondo, portando in dono ciò che di più prezioso la Natura potesse offrire: oro, incenso e mirra

di MARTINA SALZA*

Doni rari dal forte significato simbolico e preziosi anche per noi perché diventano efficaci rimedi curativi nella fredda stagione invernale.

L'oro. per il sistema immuniatrio

L'oro è un oligoelemento specifico per rinforzare il nostro sistema immunitario e aumentare la vitalità del nostro organismo. Assumendolo sotto forma di fiale, la mattina a digiuno, risulta una delle più efficaci strategie per affrontare con successo virus e batteri di gola, naso e orecchio, sia per adulti sia per bambini. Ottimo abbinato al rame e all'argento.

L'incenso... per i dolori

L'incenso, o Boswellia serrata, è una specie originaria dell'India che cura la "difficile" colite ulcerosa, l'asma e l'artrite, specie quella reumatoide, con ottimi risultati, grazie alla potente azione antinfiammatoria dei suoi acidi boswelici. La forma migliore è quella in compresse.

La mirra e le "lacrime" resinose... per la gola e la pelle

Secondo la mitologia, Mirra, figlia del re di Cipro, versa continue "lacrime" per essere stata trasformata in albero, ma genera la Bellezza in persona: Adone. Allo stesso modo, la corposa resina è oggi per noi uno dei più potenti rigeneranti e antisettici del cavo orale. Sottoforma di spray o gocce per gargarismi, andrebbe usata ogni mattina per creare una barriera protettiva contro virus, batteri, freddo, vento e umidità proprio "alle porte" del nostro organismo.

Ma le proprietà della mirra vengono ampiamente sfruttate anche per uso esterno, sulla nostra pelle per una potente azione di bellezza.

Ricette di bellezza

Crema antirughe alla mirra
Versate cinque gocce di olio essenziale di mirra nella vostra crema da notte, miscelate con cura e applicate tutte le sere dopo un'accurata pulizia.

È una crema ringiovanente che rigenera la pelle del viso. Potete prepararla anche per il corpo nelle stesse modalità, avrà un sicuro effetto antismagliature.

Resine... per la pace e la serenità
Per un dono veramente prezioso alle persone più care preparate un sacchetto con grani di mirra e incenso (da acquistare in erboristeria). Offritelo con le seguenti istruzioni: fate bruciare quattro grani, anche su un semplice piattino da caffè. Come nelle antiche chiese medievali, le fragranze sprigionate puliranno l'aria dai batteri ma, soprattutto, spazzeranno via ansie e tensioni familiari, per un Natale di pace e serenità.

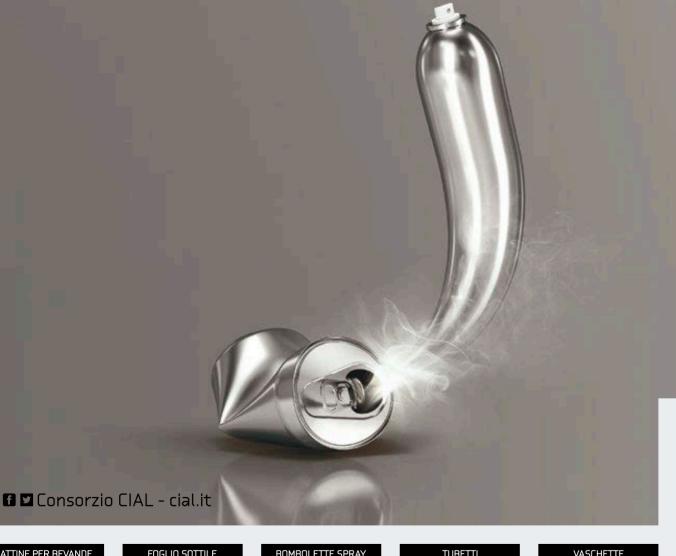
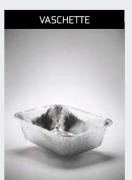
Questo il mio augurio.

✱ Specializzata in Fitoterapia, Martina Salza è autrice del libro "Un dono per ogni stagione. Le piante per il benessere di tutto l'anno", una piccola ma ricchissima enciclopedia di piante medicinali e rimedi naturali (per info: smartina1965@gmail.com).

alu

DOLCI AUGURI

LI FA GIANLUCA ARESU, INTERPRETE MODERNO E CREATIVO DEI PIÙ CLASSICI DOLCI DELLE FESTE. DALL'ALBERO DI PAN DI SPAGNA, TALMENTE GOLOSO DA MERITARSI LA COPERTINA DI QUESTO NUMERO, FINO AL TRIS DI TRONCHETTI DI NATALE, C'È SOLO L'IMBARAZZO DELLA SCELTA

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIANLUCA ARESU
foto e styling di ELISA ANDREINI

Ingredienti

per il pan di Spagna: **10 uova; 250 g di zucchero; 250 g di farina; burro** *per la crema al cioccolato bianco:* **500 g di latte 125 g di tuorli; 150 g di zucchero; 40 g di amido di mais; 8 g di gelatina; 400 g di cioccolato bianco; 400 g di panna montata**
per la bagna all'amarena: **300 g di acqua; 200 g di zucchero; 100 g di sciroppo di amarena (delle amarene sciroppate)**
per la glassa al cioccolato: **500 g di panna fresca; 500 g di cioccolato fondente; 100 g di sciroppo di glucosio**
per la meringa al cacao: **200 g di albumi; 200 g di zucchero; 170 g di zucchero a velo; 30 g di cacao amaro in polvere**
vi servono inoltre: **amarene; lamponi; ribes rossi; cacao amaro in polvere**

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a mano la farina setacciata e mescolate. Versate in una teglia, ben imburrata, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti.

2. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido. Versate a filo il latte caldo e mettete sul fuoco, mescolando in continuazione, fino a ottenere una crema della giusta consistenza. Incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, e versate il tutto sul cioccolato. Emulsionate e lasciate raffreddare. Unite infine la panna montata, mescolando delicatamente (**foto A**).

3. Per la bagna: mescolate gli ingredienti e tenete da parte. Per la glassa: portate a bollore la panna insieme allo sciroppo di glucosio. Versate sul cioccolato fondente ed emulsionate per bene fino a ottenere una glassa lucida (**foto B**).

4. Per la meringa al cacao: fate scaldare gli albumi e lo zucchero a 60 °C. Raccoglieteli in una planetaria e montate fino a ottenere una spuma stabile. A parte setacciate lo zucchero a velo e il cacao, quindi uniteli delicatamente e a mano al composto di albumi. Trasferite in un sac à poche e realizzate tanti bastoncini su un foglio di carta forno (**foto C**). Infornate a 80 °C e fate cuocere per circa 3 ore. Levate e tenete da parte.

5. Per il montaggio: con l'aiuto di una sagoma di cartone a forma di albero di Natale, ritagliate il pan di Spagna (**foto D**). Tagliatelo a metà e bagnatelo con la bagna all'amarena. Stendete uno strato di crema e distribuite sopra le amarene. Dagli scarti di pan di Spagna ricavate un rettangolo. Adagiatelo sopra (**foto E**), coprite con la seconda metà dell'albero e bagnate con la bagna. Fate raffreddare in frigorifero per circa 1 ora.

6. Trascorso questo tempo, ricoprite il dolce con la glassa al cioccolato. Decorate i lati con i bastoncini di meringa al cacao e la superficie con i lamponi e i rametti di ribes rosso. Spolverizzate con il cacao e servite (**foto F**).

Tronchetto al cioccolato bianco e frutti rossi

Ingredienti

per il bisquit
160 g di tuorli; 160 g di farina
40 g di fecola; 240 g di albumi
200 g di zucchero

per la bagna ai frutti rossi
500 g di acqua; 400 g di zucchero
200 g di polpa di frutti rossi

per la crema leggera al cioccolato e lime
500 g di latte; 125 g di tuorli
150 g di zucchero
40 g di amido di mais
8 g di gelatina
400 g di cioccolato bianco
400 g di panna montata
la scorza di 1 lime

per la meringa italiana
250 g di zucchero; 50 g di acqua
125 g di albumi

vi servono inoltre
lamponi
cialde di cioccolato

Preparazione

1. Per il bisquit: fate scaldare gli albumi e lo zucchero in un pentolino. Trasferiteli in una planetaria e montateli fino a raffreddamento. Versate a filo i tuorli (**foto A**) e le farine setacciate, e proseguite a lavorare. Stendete il composto su un foglio di silicone fino a ottenere un rettangolo. Infornate a 250 °C per circa 3-4 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

2. Per la bagna: frullate la polpa di frutti rossi e passatela al setaccio. Raccoglietela in un pentolino, unite l'acqua e lo zucchero, e portate a bollore. Levate e tenete da parte. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

3. Versate a filo il latte caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Levate e incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata. Versate la crema sul cioccolato bianco, spezzettato (**foto B**), ed emulsionate per bene. Lasciate raffreddare. Appena la crema si sarà raffreddata, aromatizzate con la scorza di lime, grattugiata, e poi incorporate delicatamente la panna montata.

4. Per la meringa italiana: preparate uno sciroppo con l'acqua e 200 g di zucchero. Mettete sul fuoco e portate a 121 °C. Nel frattempo lavorate gli albumi con 50 g di zucchero. Versate lo sciroppo a filo sugli albumi e montate ancora fino a completo raffreddamento (**foto C**).

5. Adagiate il bisquit su un foglio di carta forno e bagnatelo con la bagna. Stendete uno strato da 1/2 cm di crema al cioccolato bianco (**foto D**) e sulla parte inferiore del bisquit disponete una fila di lamponi. Arrotolate il bisquit, così da ottenere un tronchetto (**foto E**), e fate congelare in freezer.

6. Raccogliete la meringa in un sac à poche e guarnite il tronchetto (**foto F**). Con un cannello fiammeggiate la meringa, disponete sopra una fila di lamponi, ultimate con due cialde di cioccolato e servite.

Tronchetto al cioccolato al latte caramello salato e nocciole

Ingredienti

per il bisquit classico
250 g di uova; 125 g di farina
125 g di zucchero

per lo sciroppo al cacao
500 g di acqua; 200 g di zucchero
50 g di cacao amaro in polvere

per il pralinato alle nocciole
200 g di zucchero; 50 g di acqua
300 g di nocciole già sgusciate
1 pizzico di vaniglia

per il caramello salato
400 g di zucchero
400 g di panna fresca
310 g di burro
5 g di fior di sale
12 g di gelatina

per la crema leggera al cioccolato al latte
500 g di latte
125 g di tuorli
150 g di zucchero
40 g di amido di mais
8 g di gelatina
400 g di cioccolato al latte
400 g di panna montata

per la glassa gianduia
500 g di cioccolato gianduia
50 g di olio di semi
75 g di granella di nocciole

per la decorazione di riso soffiato
100 g di riso soffiato
50 g di zucchero
burro

Preparazione

1. Per il bisquit classico: lavorate le uova e lo zucchero in una planetaria fino a ottenere un composto ben montato e spumoso. Incorporate la farina e mescolate a mano. Stendete il composto su un foglio di carta forno fino a ottenere un rettangolo (**foto A**) e infornate a 250 °C per circa 3-4 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare.

2. Per lo sciroppo al cacao: raccogliete gli ingredienti in un pentolino, mettete sul fuoco e portate a bollore, mescolando con una frusta (**foto B**). Quindi spegnete e tenete da parte. Per il caramello: portate a bollore la panna. Versate lo zucchero, poco alla volta, in un tegame, mescolate e fate cuocere fino a ottenere un caramello non troppo scuro.

3. Versate la panna (**foto C**) e mescolate, quindi incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata, e portate a 35 °C. Unite il burro e infine il sale, ed emulsionate con un mixer a immersione.

4. Per il pralinato: fate sciogliere lo zucchero, l'acqua e un pizzico di vaniglia in un pentolino. Quando lo sciroppo sarà arrivato a 118 °C, versate le nocciole ben calde e fate cuocere, mescolando continuamente, fino a ottenere un caramello dorato. Versate le nocciole su una teglia, foderata con carta forno (**foto D**), e lasciate raffreddare. Tritatele in un mixer da cucina fino a ottenere una granella.

5. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il latte caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Levate e incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata. Versate la crema sul cioccolato, spezzettato, ed emulsionate per bene. Lasciate raffreddare e unite infine la panna montata.

6. Per la glassa: fate fondere il cioccolato e poi unite a filo l'olio. Amalgamate accuratamente e aggiungete la granella di nocciole. Per la decorazione di riso: fate tostare il riso in una padella con una noce di burro e lo zucchero (**foto E**). Con due cucchiai formate tanti mucchietti e adagiateli sulla carta forno per farli raffreddare.

7. Adagiate il bisquit su un foglio di carta forno e bagnatelo con lo sciroppo al cacao. Distribuite sopra uno strato di crema al cioccolato e con una sac à poche stendete una striscia di caramello salato sulla base del bisquit. Arrotolate, coprite con la glassa (**foto F**) e fate congelare in freezer. Guarnite la superficie con i decori di riso soffiato e servite.

Tronchetto al cioccolato fondente banane noci e cannella

Ingredienti

per il bisquit al cacao
250 g di uova; 125 g di zucchero
100 g di farina; 25 g di cacao amaro in polvere

per la crema leggera al cioccolato fondente
500 g di latte; 125 g di tuorli
150 g di zucchero
40 g di amido di mais
8 g di gelatina
400 g di cioccolato fondente
400 g di panna montata

per la glassa
20 g di sciroppo di glucosio
60 g di destrosio
20 g di acqua
90 g di panna fresca
175 g di zucchero
70 g di cacao amaro in polvere
10 g di latte in polvere
15 g di gelatina
200 g di gelatina neutra

per le banane
1 banana
50 g di burro
100 g di zucchero

per la bagna al cacao
500 g di acqua
200 g di zucchero
50 g di cacao amaro in polvere

vi servono inoltre
noci in granella
cioccolato fondente
ribes rossi

Preparazione

1. Per il bisquit: lavorate le uova e lo zucchero in una planetaria. Incorporate a mano la farina, setacciata con il cacao, e mescolate accuratamente. Versate il composto in una placca da forno, foderata con carta forno, infornate a 250 °C e fate cuocere per circa 3-4 minuti. Levate e fate raffreddare.

2. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il latte caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Levate e incorporate la gelatina, messa precedentemente in ammollo e ben strizzata. Versate la crema sul cioccolato, spezzettato, ed emulsionate per bene. Lasciate raffreddare e unite infine la panna montata (**foto A**).

3. Per la glassa: fate scaldare l'acqua e la panna fino a 40 °C. Miscelate il destrosio con lo zucchero e il latte in polvere, e uniteli al composto di acqua e panna. Aggiungete il glucosio e fate cuocere a 85-90 °C, quindi il cacao e portate la temperatura a 104 °C (**foto B**). Incorporate la gelatina, messa in ammollo e ben strizzata, e la gelatina neutra, ed emulsionate per bene.

4. Sbucciate la banana e tagliatela a rondelle. Raccoglietele in una padella insieme al burro e allo zucchero, e fate saltare per qualche minuto (**foto C**). Quando le rondelle di banana saranno leggermente dorate, levate e fate raffreddare.

5. Per la bagna: raccogliete tutti gli ingredienti in un pentolino. Mettete sul fuoco e portate a bollore. Levate e tenete da parte. Per il montaggio: mettete il bisquit su un foglio di carta forno e bagnatelo con la bagna. Stendete sopra uno strato di circa 1/2 cm di crema al cioccolato e cospargete con la granella di noci. Disponete le rondelle di banana in fila e sul lato basso (**foto D**) e arrotolate. Fate raffreddare in freezer.

6. Portate la glassa a 38 °C e glassate il tronchetto (**foto E**). Preparate le cialde: temperate il cioccolato fondente e stendete uno strato sottile su un bassorilievo. Quando il cioccolato non è ancora del tutto cristallizzato, incidete un cilindro della lunghezza del tronchetto (**foto F**). Ritagliate tre ovali, disponeteli sulla superficie, guarnite con rametti di ribes e servite.

✱ *Classe 1972,* ***Daniele Persegani*** *abita a Castelvetro Piacentino, paese agricolo della bassa Emilia, sulle rive del Po. Qui, insieme alla sorella, è il proprietario dell'Osteria del Pescatore, ristorante specializzato in cucina di tradizione (la pasta si fa ancora a mano e il brodo viene realizzato con tre tipi di carne!). Docente di cucina presso l'istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme, è spesso presente anche in tv!*

IL MENU LO SUGGERISCE IL MITICO DANIELE PERSEGANI. LE RICETTE, RICCHE E GOLOSE, SONO UNA PERFETTA SINTESI DI TRADIZIONE E CREATIVITÀ. PER UN PRANZO DI NATALE DAVVERO IMPECCABILE

di EMANUELA BIANCONI
ricette di DANIELE PERSEGANI
foto di GIORGIA NOFRINI
styling di ALIDE ADAMS; per i piatti si ringrazia CERAMICHE BIZZIRRI

A CASA PER NATALE

Millefoglie con salsa alla fontina porcini e caldarroste

Ingredienti (per 4-6 persone)

2 confezioni di pasta sfoglia
1/2 l di latte (più altro per spennellare)
50 g di panna fresca
60 g di farina; 60 g di burro
30 g di porcini secchi
200 g di fontina valdostana
300 g di caldarroste già pulite
100 g di speck; sale e pepe

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia in una teglia, foderata con carta forno. Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, ritagliate tanti quadrati, spennellateli con un goccino di latte e fate cuocere in forno a 200 °C per circa 15 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Mettete i porcini secchi in ammollo in acqua tiepida. Fate scaldare il latte e la panna in un pentolino. Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e fate tostare.

3. Versate il liquido caldo, i porcini, ben strizzati e tritati, e un goccio della loro acqua di ammollo, e fate cuocere fino a ottenere una besciamella densa. Incorporate la fontina, tritata finemente, e mescolate. Regolate di sale e di pepe.

4. Farcite un quadrato di sfoglia con un po' di salsa, una fettina di speck e qualche caldarrosta, sbriciolata. Chiudete con un altro quadrato e componete gli altri millefoglie. Poco prima di servirli, scaldateli leggermente in forno per qualche minuto e poi portate in tavola.

Cannelloni zucca e robiola con zabaione salato e mandorle tostate

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di farina; 3 uova; 50 g di purea di spinaci
600 g di polpa di zucca mantovana già cotta
300 g di robiola; 5 tuorli; 150 g di parmigiano
50 g di panna fresca; 50 g di mandorle a lamelle
1 pizzico di cannella in polvere; burro; sale e pepe

1

PREPARATE IL RIPIENO

Schiacciate la polpa di zucca e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola; unite la robiola, 100 g di parmigiano grattugiato e la cannella, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo.

2

PASSATE ALLA SFOGLIA

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e la purea di spinaci, e impastate energicamente fino a ottenere un impasto elastico e liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare per mezz'ora. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti quadrati di circa 10 cm di lato.

3

FORMATE I CANNELLONI

Sbollentate i quadrati di sfoglia per 1 minuto in acqua bollente e salata, quindi scolateli e fateli asciugare su un canovaccio pulito. Farcite i quadrati con il ripieno, arrotolateli e disponete i cannelloni ottenuti in una pirofila imburrata. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per circa 30 minuti.

4

FATE LO ZABAIONE SALATO

Sbattete i tuorli con il parmigiano grattugiato restante e la panna, mettete sul fuoco e fate cuocere a bagnomaria fino a ottenere un composto bello montato. Cinque minuti prima di servire, nappate i cannelloni con lo zabaione, cospargeteli con le mandorle, pepate e fate gratinare in forno per pochi minuti. Portate in tavola e servite.

Risotto alla melagrana con scaloppa di anatra allo zenzero

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di riso carnaroli
1/2 cipolla
2 bicchieri di vino bianco secco; 1 melagrana
1 petto di anatra
1 radice di zenzero fresco
1 l di brodo vegetale
50 g di parmigiano
farina 00; burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Fatela appassire in una casseruola con un filo di olio, quindi unite il riso e fatelo tostare per bene. Sfumate con 1 bicchiere di vino e portate a cottura, bagnando di tanto in tanto con il brodo caldo.

2. Incidete la pelle del petto di anatra, disponetelo in una padella molto calda e fatelo rosolare per bene da entrambi i lati. Regolate di sale e di pepe. Sfumate con il vino restante, unite lo zenzero grattugiato, un goccio di brodo e una noce di burro, passata più volte nella farina, e portate a cottura.

3. Una volta cotto, aggiungete i chicchi di melagrana al risotto e poi spegnete. Mantecate con una noce di burro e il parmigiano grattugiato. Distribuite il risotto nei piatti da portata e adagiate sopra qualche fettina di petto scaloppato. Velate con il fondo di cottura, guarnite con altri chicchi di melagrana e servite.

Filetto di manzo ai 5 pepi con salsa al vino cotto

Ingredienti (per 4 persone)

4 fette di filetto da circa 150 g l'una
4 cucchiai di pepe misto creolo
2 bicchieri di vino rosso fermo
1 pezzetto di cannella
2 stelle di anice
5 bacche di ginepro
5 chiodi di garofano
amido di mais
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tritate finemente il misto di pepe. Passate le fette di filetto nel trito ottenuto, conditele con un filo di olio e fatele marinare per almeno 30 minuti. Nel frattempo portate a bollore il vino con le spezie, quindi aggiungete 1 cucchiaio di amido, sciolto in acqua fredda, e fate legare.

2. Appena la salsa si sarà addensata, filtrate con un colino e tenete da parte. Scaldate il fondo di una padella di ghisa, disponete le fette di filetto e fatele cuocere almeno 4 minuti per lato. Levate e distribuite nei piatti da portata. Nappate con la salsa al vino, salate e servite.

Faraona ripiena al roquefort e sapore di mostarda

Ingredienti (per 4 persone)

1 faraona; 100 g di pangrattato; 200 g di parmigiano grattugiato 150 g di roquefort; 100 g di mostarda mista piccante; 2 uova 1 costa di sedano; 1 cipolla; 1 carota; 1 mazzetto di erbe aromatiche brodo vegetale; vino bianco; noce moscata; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

1

FARCITE LA FARAONA

Preparate la farcia: fate tostare il pangrattato in padella con un goccio di brodo. Raccoglietelo in una ciotola, unite il parmigiano grattugiato, le uova, la mostarda a pezzetti e il roquefort, sbriciolato in pezzi grandi. Disossate la faraona, riempitela con la farcia e legatela con spago da cucina.

2

IN FORNO

Disponete la faraona in una teglia e aggiungete gli odori, mondati e tagliati a pezzi grossolani, e il mazzetto di erbe aromatiche. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e cominciate a rosolare in forno a 200 °C.

PORTATE A COTTURA

Sfumate con un bicchiere di vino, abbassate la temperatura a 170 °C e portare a fine cottura. Una volta cotta, togliete la faraona, avvolgetela nella carta alluminio e fatela riposare una trentina di minuti.

4

PREPARATE LA SALSA E SERVITE

Raccogliete gli odori e il fondo di cottura della faraona in un mixer da cucina e frullate per bene fino a ottenere una salsa omogenea. Tagliate la faraona a fette e trasferitele in un piatto di servizio, nappate con la salsa e servite.

Torta cioccolatina con cappello di Babbo Natale

Ingredienti

200 g di cioccolato fondente
3 uova
150 g di zucchero
100 g di burro
60 g di farina
20 g di latte
20 fragole
200 ml di panna fresca
40 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Fate fondere il cioccolato con il burro e il latte. Lavorate i tuorli con 75 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina e il cioccolato fuso, e amalgamate per bene. Montate gli albumi a neve ben ferma con lo zucchero restante e incorporateli al composto, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso.

2. Versate in una tortiera, foderata con carta forno, e fate cuocere a 160 °C per circa 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, sformate e lasciate raffreddare. Aiutandovi con un coppapasta tondo ricavate tanti tronchetti.

3. Adagiate una fragola, senza picciolo e leggermente tagliata in punta, sopra ogni tronchetto. Montate la panna fresca con lo zucchero a velo. Raccoglietela in un sac à poche con bocchetta liscia piccola e guarnite alla base e in punta, come a ricreare la pelliccia bianca del cappellino di Babbo Natale. Servite ben freddi.

NON C'È NIENTE
DI PIÙ VIVO DELL'ALLUMINIO.

L'ALLUMINIO È RICICLABILE AL 100%
E RINASCE ALL'INFINITO.
GRAZIE A TE E ALLA RACCOLTA DIFFERENZIATA.

Consorzio CIAL - cial.it

LATTINE PER BEVANDE

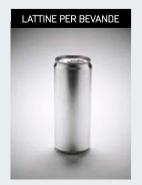
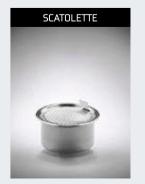
FOGLIO SOTTILE

BOMBOLETTE SPRAY

TUBETTI

VASCHETTE

SCATOLETTE

Ferrarelle
Ferrarelle
Vivi effervescente
BUONA VITALITÀ A TUTTI

LE ALCOVE

Prelibatezze artigianali e tipicità del territorio popolano ogni giorno la tavola imbandita del resort. Il vero lusso è quello dei sapori locali di una volta, delle preparazioni fatte in casa uniche ed irripetibili. Entrando nelle Suite de Le Alcove vi sentirete coccolati e vivrete notti fiabesche e lieti risvegli.

Le Alcove
P.zza Ferdinando IV, 7 - Alberobello (BA)
Tel. 080 4323754 - info@lealcove.it
www.lealcove.it

IL FALCO PELLEGRINO

In cucina sono entrato a 14 anni, qui trascorro gran parte della mia vita, tra i vapori e gli odori sono diventato uomo. Da ragazzino, all'inizio della mia avventura, restavo in cucina tutto il tempo che potevo per guardare le mani dello chef e per poter carpire segreti e trucchi del mestiere. Ho imparato tanto dai miei maestri, ho imparato tanto dalle esperienze fatte. La mia cucina è la mia tavolozza.
Qui, come un pittore con i colori, mescolo gli ingredienti per creare delle piccole opere d'arte nate dalla mia creatività ma destinate a tutti, al loro piacere.

Il Falco Pellegrino
Località Montedoro, zona B 47/C - Noci (BA)
Tel. 080 4974304 - info@ilfalcopellegrino.com
Giorno di chiusura: Lunedì | www.ilfalcopellegrino.com

PREMIATA PIZZERIA

La ricerca del costante e meticoloso equilibrio tra tradizione e innovazione in un ambiente dal particolare senso della ospitalità; un locale ornato da maestosi archi in pietra che lo rendono tanto imponente quanto gradevole e la cura di particolari legati alle usanze e tradizioni del territorio, lo rendono amichevole e familiare.

Premiata Pizzeria
Via Carlo Rosselli, 32 - Putignano (BA)
Tel. 080 4056523
Giorno di chiusura: Lunedì

OLIVER HARDY

La pizzeria Oliver Hardy prepara un'infinità di pizze, cotte in forno a legna e accompagnate da svariate birre nazionali, estere e artigianali, si segnala, la presenza nel menu di pizze con farina senza glutine e con farina integrale. Inoltre potrete gustare antipasti di salumi e formaggi o gustarvi dei secondi di carne. La location è tranquilla e confortevole in un ambiete molto ampio.
La filosofia della nostra pizzeria è la completa soddisfazione dei clienti.

Oliver Hardy
Via Alessandro Volta, 3 - Noci (BA)
Tel. 080 4974180
Giorno di chiusura: Mercoledì

FOFÒ "ACQUA, FARINA E FUOCO"

Fofò esprime un concetto di semplicità e novità sul mercato che ci distingue e posiziona in una nicchia di mercato con un giusto rapporto qualità-prezzo.
Location ideale sia per un pranzo veloce che per una serata in compagnia. Pizza ad alta digeribilità con prodotti di qualità, cucina mediterranea sempre pronta a proporre novità culinarie per deliziare la propria clientela. Da provare assolutamente il pizza burger: sfiziosa alternativa al più classico e conosciuto panino con hamburger, in pratica è un hamburger di carne italiana, a scelta tra carne di maialino nero casertano, bufalo e chianina, avvolto in una crosta di pasta per pizza, il tutto cotto al forno.

Fofò
Via dei Romani, 87 - Santa Maria Capua Vetere (CE)
Tel. 0823 799815 - Accesso disabili
Aperto tutti i giorni: 12-15 | 19-24

INCONTRO DI VINO

Incontro di Vino è il luogo giusto per chi ama i sapori della tradizione da abbinare ad un buon calice di vino. Ubicato a pochi passi dall'uscita della variante ANAS di San Clemente, e a pochi passi dal centro di Caserta risulta la location ideale sia per un pranzo di lavoro che per una serata in compagnia di amici. Prodotti ricercati e cucina mediterranea sempre pronta a proporre novità culinarie per deliziare la propria clientela.
Definiti gli specialisti della carne, siamo molto apprezzati per il nostro baccalà, un'eccellenza del mare di alta qualità e sapientemente cucinato.

Incontro di Vino
Vicolo F. Regnaud Carcas, 29 - Caserta (CE)
Tel. 0823 328708 - Accesso disabili
Aperti dal Lunedì al Sabato: 12-15 | 19-24 - Domenica 12-15

È QUI LA FESTA!

UNA TAVOLA A BUFFET IMPECCABILE ED ELEGANTE, E TANTE IDEE GOLOSE, SFIZIOSE E SEMPLICI DA REALIZZARE. PER UNA FESTA INDIMENTICABILE E... "NO PROBLEM"!

a cura della redazione; ricette, foto e styling di STEFANIA ZECCA*

*✱ Fotografa, food writer e food stylist, **Stefania Zecca** collabora attivamente con Alice Cucina. La sua passione per la cucina inizia in famiglia, quando era poco più che una bambina, tra ricette scritte a mano su fogli improvvisati, matterelli e padelle della nonna paterna: erano gli anni in cui il fratello minore la chiamava Pepi (da cui prende nome il raffinato blog le ricettedipepi.it, di cui è autrice e curatrice). Ha scritto il libro "Favoloso Formaggio".*

Feste no problem x 10 persone

✓ Budget di spesa tra i 110 e i 130 euro*

✓ Lista della spesa

Sfogliatine con crema di broccoli e formaggio d'alpeggio

400 g di pasta sfoglia	2 €
300 g di broccoli, le cimette	1 €
300 g di cipolle dorate	0.6 €
200 g di formaggio d'alpeggio	4 €
150 di patate	0.3 €
zucchero integrale di canna, aceto mele, timo, sale, olio extravergine d'oliva	(dispensa)

Lasagne di verdure con ricotta e scamorza affumicata

800 g di zucca (la polpa privata di buccia e semi)	3.2 €
700 g di ricotta vaccina cremosa	6.3 €
400 g di coste piccole e tenere	1 €
200 g di sedano rapa, privato della buccia	0.6 €
150 g di scamorza affumicata	2.25 €
2 uova	0.8 €
olio extravergine d'oliva, sale, pepe, prezzemolo, erba cipollina	(dispensa)

Terrina di porri e funghi con salsa alle erbe e fontina

600 g di champignon bruni	5.4 €
600 g di porri mondati	1.8 €
140 g di fontina valdostana	2.1 €
60 g di parmigiano	1.2 €
olio extravergine d'oliva, vino bianco, sale, pepe, fecola, prezzemolo, erba cipollina	(dispensa)

Polpettone di pollo con spinaci e pecorino

1 kg di carne macinata di pollo	15 €
400 g di scalogni	1 €
4 clementine non trattate	2.4 €
600 g di spinaci puliti	2.4 €
100 g di pecorino mediamente stagionato	1.4 €
60 g nocciole	1.8 €
60 uvetta	0.48 €
olio extravergine d'oliva, vino bianco, pane raffermo, sale, pepe, rosmarino, salvia	(dispensa)

Ravioli dolci con caprino e mele caramellate

280 g di mele	0.7 €
300 di pasta sfoglia	1.5 €
100 g di caprino fresco e morbido (tipo robiola di Roccaverano)	1.8 €
30 g di miele di acacia	0.45 €
20 g di burro	0.3 €
15 g di pinoli tostati	1 €
1 melagrana, i chicchi	1.05 €
1 uovo sbattuto	0.4 €
zucchero integrale di canna	(dispensa)

Composta di pere e sedano con tagliere di formaggi

500 g di pere mature	1.5 €
150 g di sedano verde	0.45 €
1 limone non trattato, il succo	0.15 €
Tagliere composto da una selezione di 5 formaggi di varia stagionatura (toma poco stagionata; formaggi affinati: nel fieno, nelle foglie di castagno, con frutta e grappa di Moscato, con vinacce e Barolo)**	40-60 €
Zucchero integrale di canna	(dispensa)

✓ E se siamo di più?

	per 15	per 20
Sfogliatine con crema di broccoli e formaggio d'alpeggio	x 1,5	x 2
Lasagne di verdure con ricotta e scamorza affumicata	x 1,5	uguale
Terrina di porri e funghi con salsa alle erbe e fontina	x 1,2	x 1,5
Polpettone di pollo con spinaci e pecorino	x 1,3	x 1,5
Ravioli dolci con caprino	x 2	x 3
Composta di pere e sedano con tagliere di formaggi	uguale	x 1,2

* I prezzi sono indicativi, variano da Nord a Sud e in base alle scorte della dispensa di ciascuno

** Costo indicativo per un tagliere composto da 2 kg di formaggi misti

Sfogliatine con crema di broccoli formaggio d'alpeggio cipolla caramellata e patate

(pag. 44)

Lasagne di verdure con ricotta e scamorza affumicata
(pag. 44)

Terrina di porri e funghi con salsa alle erbe e fontina

(pag. 44)

Sfogliatine con crema di broccoli formaggio d'alpeggio cipolla caramellata e patate

Ingredienti (per 10 sfogliatine)

400 g di pasta sfoglia
300 g di cimette di broccolo
300 g di cipolle dorate
200 g di formaggio d'alpeggio
150 g di patate
30 g di zucchero integrale di canna
30 ml di aceto di mele
1 rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. In una padella fate appassire le cipolle, affettate finemente, con 2 cucchiai di olio; unite lo zucchero, l'aceto e le foglioline di timo, regolate di sale, coprite e proseguite la cottura finché le cipolle saranno tenere.

2. Lessate le cimette dei broccoli al vapore o in pochissima acqua, quindi scolatele, raccoglietele in un mixer, unite un pizzico di sale e frullate fino a ottenere una purea omogenea. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e sbollentatele per 1 minuto in acqua bollente e leggermente salata. Tagliate il formaggio a dadini.

3. Stendete la pasta sfoglia con un matterello e ricavate 10 rettangoli da circa 7x15 cm. Disponete sopra ciascun rettangolo 1 cucchiaio di crema di broccoli, lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm.

4. Distribuite sopra il formaggio, le cipolle e le patate, e poi condite con un filo di olio e una macinata di pepe. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 18-20 minuti, o comunque finché le sfogliatine saranno ben dorate. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, trasferite in un piatto da portata e servite subito.

Lasagne di verdure con ricotta e scamorza affumicata

Ingredienti (per 10 persone)

800 g di zucca già mondata
700 g di ricotta vaccina cremosa; 400 g di coste piccole e tenere
200 g di sedano rapa già pulito; 150 g di scamorza affumicata
2 uova
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
olio extravergine di oliva
sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. Tagliate il sedano a fette sottili da 1 mm circa. Sbollentate le fette di sedano in acqua leggermente salata per mezzo minuto, quindi scolatele per bene e procedete allo stesso modo per le foglie delle coste. Tagliate la zucca a fette spesse 1-2 mm. Tagliate a dadini la scamorza affumicata.

2. In una ciotola mescolate la ricotta con le uova e le erbe aromatiche. Ungete abbondantemente una pirofila da forno e disponete uno strato di fette di zucca, uno di di fette di sedano e uno di coste. Distribuite sopra la metà della ricotta e poi i dadini di scamorza (tenetene da parte circa la metà). Procedete con il secondo strato: disponete la zucca, il sedano e le coste. Distribuite la scamorza e la ricotta restanti, e terminate con le fette di zucca.

3. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Togliete l'alluminio e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, fate intiepidire e servite.

Terrina di porri e funghi con salsa alle erbe e fontina

Ingredienti (per 10 persone)

600 g di champignon bruni
600 g di porri già mondati
140 g di fontina valdostana
60 g di parmigiano
30 ml di vino bianco
10 g di prezzemolo
10 g di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale marino integrale e pepe

Preparazione

1. Raccogliete il prezzemolo e l'erba cipollina in un mixer da cucina; unite 40 g di olio, il vino e un pizzico di sale, e frullate fino a ottenere una salsa omogenea.

2. Tagliate i porri a metà per il lungo e lessateli in acqua bollente e leggermente salata per circa 5 minuti, quindi scolateli e teneteli da parte. Pulite i funghi e affettateli. Tagliate a dadini la fontina e grattugiate il parmigiano.

3. Ungete una pirofila da forno con un filo di olio e disponete sopra i porri e i funghi, alternandoli. Cospargete con i formaggi e poi irrorate con la salsa alle erbe. Completate con una macinata di pepe e infornate a 180 °C per 15-18 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite immediatamente.

Polpettone di pollo ripieno di spinaci uvetta nocciole e pecorino cotto con scalogni

(pag. 47)

Ravioli dolci con caprino e mele caramellate

Polpettone di pollo ripieno di spinaci uvetta nocciole e pecorino cotto con scalogni

Ingredienti (per 10 persone)

1 kg di carne macinata di pollo; 125 g di mollica di pane integrale raffermo (bagnato e strizzato)
400 g di scalogni già puliti
150 ml di vino bianco
35 g di fecola di patate
4 clementine; 1 cucchiaino di aghi di rosmarino tritati
olio extravergine di oliva
sale marino integrale e pepe

per il ripieno
600 g di spinaci già puliti
125 g di mollica di pane integrale raffermo (bagnato e strizzato)
100 g di pecorino mediamente stagionato (6 mesi circa); 60 g di nocciole già sgusciate; 60 g di uvetta; 4 foglie di salvia
1 cucchiaio di scalogno tritato; sale marino integrale

Preparazione

1. Per il ripieno: sbollentate gli spinaci in pochissima acqua per un paio di minuti. Scolateli, strizzateli per bene, tritateli con un coltello e trasferiteli in una ciotola. Aggiungete l'uvetta, le nocciole, tritate grossolanamente al coltello, il pane, ben strizzato, le foglie di salvia e lo scalogno, tritati, e il pecorino grattugiato. Aggiustate di sale, amalgamate per bene, mettete in frigorifero e fate rassodare per almeno 2 ore.

2. In una ciotola impastate la carne con il pane, ben strizzato, la fecola, gli aghi di rosmarino tritati e un pizzico di sale. Dividete il composto in due parti uguali. Con le mani leggermente unte di olio stendete la carne e formate due rettangoli spessi circa 2 cm, sopra due fogli di carta forno unti di olio.

3. Distribuite uniformemente il ripieno lasciando un bordo libero di circa 3 cm. Arrotolate delicatamente e adagiate i due polpettoni in una pirofila da forno, ben oliata. Ungete la carne su tutta la superficie, salate e profumate con una macinata di pepe.

4. Infornate a 220 °C e fate cuocere per 10 minuti. Togliete dal forno e aggiungete gli scalogni, le clementine, tagliate a metà, e il vino. Abbassate la temperatura a 165 °C e proseguite la cottura per 50-60 minuti, coprendo con un foglio di alluminio se la carne dovesse iniziare a scurirsi. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate intiepidire, quindi trasferite in un piatto da portata e servite, tagliato e fette.

Ravioli dolci con caprino e mele caramellate

Ingredienti (per 10 ravioli)

280 g di mele
300 g di pasta sfoglia
100 g di caprino fresco e morbido (tipo robiola di Roccaverano); 1 uovo
30 g di miele di acacia
20 g di burro
15 g di pinoli già tostati
10 g di zucchero di canna integrale; 1 melagrana

Preparazione

1. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini. In una padella fate sciogliere il burro; unite le mele e lo zucchero, e fate cuocere finché le mele non saranno ben morbide. Levate e fate raffreddare.

2. Stendete la pasta sfoglia con un matterello allo spessore di circa 1 mm. Ritagliate tanti quadrati con un coppapasta da 9 cm di lato. Raccogliete il caprino in una ciotola, unite le mele e amalgamate per bene.

3. Distribuite un cucchiaino di composto sopra i quadrati di pasta. Spennellate i bordi con l'uovo, sbattuto, e richiudete creando un triangolo. Premete bene per sigillare i bordi e disponete i ravioli ottenuti su una teglia, foderata con carta forno. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 18-20 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e trasferite i ravioli su un piatto da portata. Cospargete con un filo di miele, completate con i pinoli e i chicchi di melagrana, e servite.

Composta di pere e sedano

Ingredienti (per 3 vasetti di composta da 110 g)

500 g di pere mature
150 g di sedano verde
80 ml di acqua
45 g di zucchero di canna integrale; 1 limone

vi servono inoltre
5 formaggi di varia stagionatura (toma poco stagionata; formaggi affinati: nel fieno, nelle foglie di castagno, con frutta e grappa di Moscato, vinacce e Barolo)

Preparazione

1. Tagliate le pere, sbucciatele e fatele a dadini. Private il sedano dei filamenti e tagliatelo a pezzetti. Trasferiteli in una casseruola, unite l'acqua e lo zucchero, e fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

2. Spegnete e frullate fino a ottenere una purea omogenea. Aggiungete il succo del limone, rimettete sul fuoco e fate bollire ancora per 1 minuto, continuando a mescolare. Quindi spegnete e versate la composta bollente nei vasetti puliti e sterilizzati. Capovolgete e lasciate raffreddare. Utilizzate la composta per accompagnare il tagliere di formaggi.

Composta di pere e sedano (pag. 47)

I.P.

1

2

1. Addobbi natalizi di **Andrea Fontebasso**, linea Regal Red. In ceramica. Prezzo: a partire da 24 euro.

2. Set di 4 piatti da dessert in porcellana di **Henriette**. Venduti con scatola regalo abbinata. Prezzo: 55 euro.

3. Piatto piano in porcellana, collezione Holly Christmas di **Easy Life**. In porcellana. Prezzo: 10 euro.

4. Candeliere da tavola della collezione

ED È SUBITO ATMOSFERA

ADDOBBI RAFFINATI, PORCELLANE DECORATE E TESSUTI PREZIOSI. ECCO LA TAVOLA DEL NATALE

di EMANUELA BIANCONI

3

Little Christmastown di **Hutschenreuther**, marchio distribuito da Sambonet Paderno. In porcellana. Prezzo: 25,50 euro.

5. Servizio di piatti *Dolce Renna* di **Villa D'Este Home Tivoli**. In grès. Prezzo: 109,80 euro (per il set da 18 pezzi).

6. Da appendere oppure da utilizzare per decorare la tavola, ecco il cuore rosso di **Novità Home.** In ferro decorato a mano con fiocchi di neve. Prezzo: 4,90 euro.

7. Posate *Aladdin* di **Bugatti**. In acciaio inox 18/10. Prezzi: a partire da 14,90 euro (per il cucchiaio da tavola).

8. Stella di Natale rossa a sei scomparti di **Wald**. In ceramica con decorazione sottosmalto. Prezzo: 44,40 euro.

9. Tumbler e calici da vino della collezione Deco di **LSA International**. Prezzo: a partire da 72 euro (per il set di tumbler da 8).

10. Posate della collezione H-Art di **Sambonet Paderno**. In acciaio inox con finitura in PVD. Prezzo: a partire da 14,90 euro (per il cucchiaino da tè).

11. *Canditi*, tovaglia di **Fazzini** in puro cotone. Prezzo: 61 euro.

11

12

13

12. Piatto piano bianco con dettaglio decoro sul bordo di **Pagnossin**. Prezzo: 30 euro.

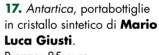
13. Flûtes in vetro soffiato della collezione Oro di **LSA International**. Prezzo: 55 euro (per il set da 2).

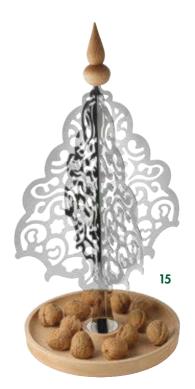
14. Piatto a tre scomparti in ceramica di **Pagnossin**. Per arricchire la mise en place della tavola delle feste. Prezzo: 35 euro.

15. Decorazione natalizia in acciaio inossidabile 18/10 e legno di faggio, utilizzabile anche come centrotavola o portaoggetti. Di **Alessi**. Prezzo: 170 euro.

16. *Giotto*, sottopiatto in cristallo sintetico di **Mario Luca Giusti**. Prezzo: 50 euro.

14

17. *Antartica*, portabottiglie in cristallo sintetico di **Mario Luca Giusti**. Prezzo: 85 euro.

18. Portatovagliolo in porcellana decorata di **Alessi**, collezione Dressed. Prezzo: 29 euro (per il set da 2).

19. Decorazione natalizia in porcellana decorata. Di **Alessi**. Prezzo: 22 euro.

18

19

17

16

15

SON TRE PICCOLI TORTELLIN

ANZI QUATTRO! CONFEZIONATI AD ARTE DALLA NOSTRA "SFOGLINA" DI FIDUCIA, E FARCITI CON RIPIENI ROBUSTI E SAPORITI, I TORTELLINI DANNO VITA A RICETTE DELLA TRADIZIONE RICCHE E SONTUOSE

di EMANUELA BIANCONI;
ricette di CRISTINA LUNARDINI
foto di EMANUELA DE SANTIS (ritratto)
e MARINA DELLA PASQUA (ricette)

Ingredienti

270 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
3 uova

Preparazione

1. Per la pasta: setacciate la farina e disponetela a fontana. Unite al centro le uova e iniziate a sbatterle con una forchetta. Quando le uova saranno ben amalgamate, iniziate a incorporare la farina partendo dal centro della fontana. Impastate delicatamente per almeno 5 minuti, facendo rotolare per bene la pasta sulla spianatoia, ma senza schiacciarla. Al termine, avrete ottenuto un impasto piuttosto ruvido (se invece lo preferite più liscio impastate per almeno 15 minuti).

2. Se durante la lavorazione la pasta tenderà ad attaccarsi e risulterà troppo morbida, incorporate un altro po' di farina, ma senza esagerare: questa dovrà, infatti, rimanere umida. Formate una palla, copritela con una ciotola rovesciata e lasciate riposare per circa 30 minuti. Utilizzate secondo ricetta.

ALICE TV

Cristina Lunardini e Patrizia Forlin sono in onda con il programma "LA CASA DEL GUSTO". Su Alice tv!

Tortellini classici in brodo di cappone
(pag. 58)

Tortellini di baccalà mantecato su crema di porri
(pag. 58)

Tortellini classici in brodo di cappone

Ingredienti (per 4 persone)

450 g di pasta fresca all'uovo; farina

per la farcia

150 g di lombo di maiale
150 g di vitello
100 g di prosciutto crudo
50 g di mortadella
150 g di parmigiano
30 g di burro
1 uovo; noce moscata
sale e pepe

per il brodo di cappone

2 carote; 2 coste di sedano
1 cipolla
1 pomodoro maturo
1 cappone; 4-5 l di acqua
10 g di sale grosso

Preparazione

1. Preparate la pasta fresca seguendo la ricetta base di pag. 55. Per la farcia: tagliate la carne a pezzetti, eliminando le parti grasse. In una padella fate sciogliere il burro, disponete la carne e fatela rosolare per bene. Salate, pepate, abbassate la fiamma e portate a cottura. Spegnete e fate raffreddare.

2. Raccogliete la carne cotta, il prosciutto crudo, ben sgrassato, e la mortadella in un mixer da cucina e frullate fino a ottenere un trito piuttosto fine. Trasferitelo in una ciotola, unite l'uovo, il parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata, e mescolate. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero.

3. Per il brodo: lavate le verdure e mondatele. Fiammeggiate il cappone e sciacquatelo accuratamente. In un tegame capiente raccogliete la carne, le verdure e l'acqua, mettete sul fuoco e portate a ebollizione, quindi abbassate la fiamma al minimo, salate e lasciate sobbollire per circa 2 ore, schiumando di tanto in tanto. Trascorso il tempo di cottura, levate, prelevate la carne e le verdure, e filtrate il brodo con un colino a maglie fini. Lasciatelo raffreddare e conservatelo nella pentola in frigorifero. Al momento di utilizzarlo, rimuovete lo strato di grasso che si sarà formato in superficie.

4. Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta, dividetela in tre pezzi e lavoratene uno alla volta, tenendo ben coperti gli altri. Adagiate il pezzo di pasta sulla spianatoia, spolverizzate con un po' di farina e poi appiattitelo con il palmo delle mani fino a ottenere uno spessore di un paio di cm. Quindi, con un matterello, tirate la pasta in una sfoglia sottilissima. Con un coltello ritagliate tanti quadrati di circa 2-3 cm di lato, distribuite al centro una piccola noce di ripieno e piegate a triangolo.

5. Sigillate bene i bordi, poi arrotolate il triangolo intorno all'indice e fate combaciare le estremità stringendole. Se la pasta si fosse un pochino seccata, potete bagnarla leggermente con un goccio di acqua. Man mano che li preparate, trasferite i tortellini su vassoi spolverizzati con un po' di farina.

6. Portate il brodo a ebollizione, quindi tuffate i tortellini e fateli cuocere per qualche minuto. Distribuite i tortellini in brodo nelle fondine individuali e servite.

Tortellini di baccalà mantecato su crema di porri

Ingredienti (per 4 persone)

450 g di pasta fresca all'uovo; farina

per la farcia

500 g di baccalà già ammollato
250 g di patate
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la crema di porri

2 porri; 4 scalogni
1 patata
1/2 l di brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre

1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Preparate la pasta fresca seguendo la ricetta base di pag. 55. Preparate la crema di porri: tritate gli scalogni e fateli rosolare in una pentola dai bordi alti con un filo di olio. Unite la patata, sbucciata e tagliata a tocchetti, e i porri, puliti e tritati grossolanamente, quindi coprite con il brodo e fate cuocere per circa 1 ora a fuoco dolce. Regolate di sale e di pepe.

2. Trascorso il tempo di cottura, frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea. Per la farcia: lessate il baccalà e le patate, tagliate a dadini, in acqua bollente e salata. Una volta cotti, scolateli e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Unite l'aglio, un po' di prezzemolo e un filo di olio, e frullate per bene. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3. Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta, dividetela in tre pezzi e lavoratene uno alla volta, tenendo ben coperti gli altri. Adagiate il pezzo di pasta sulla spianatoia, spolverizzate con un po' di farina e poi appiattitelo con il palmo delle mani fino a ottenere uno spessore di un paio di cm. Quindi, aiutandovi con un matterello, tirate la pasta fino a ottenere una sfoglia sottilissima. Con un coltello ritagliate tanti quadrati di circa 2-3 cm di lato, distribuite al centro una piccola noce di ripieno e piegate a triangolo. Lessate i tortellini in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli saltare in padella con un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato. Distribuite la crema di porri nei piatti da portata, adagiate sopra i tortellini e servite.

Tortellini alla stracciatella di burrata con broccoli e acciughe

(pag. 60)

Tortellini alla stracciatella di burrata con broccoli e acciughe

Ingredienti (per 4 persone)

450 g di pasta fresca all'uovo; farina

per la farcia

500 g di stracciatella di burrata

per la salsa

1 scalogno
300 g di cimette di broccolo già lessate
6 acciughe sott'olio
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Preparate la pasta fresca seguendo la ricetta base di pag. 55. Preparate la salsa: tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un filo di olio, un pizzico di peperoncino e le acciughe, ben scolate dall'olio di conservazione. Aggiungete le cimette di broccolo e un goccio di acqua, e fate cuocere per qualche minuto. Levate e tenete da parte. Aggiustate infine di sale.

2. Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta, dividetela in tre pezzi e lavoratene uno alla volta, tenendo ben coperti gli altri. Adagiate il pezzo di pasta sulla spianatoia, spolverizzate con un po' di farina e poi appiattitelo con il palmo delle mani fino a ottenere uno spessore di un paio di cm. Quindi, aiutandovi con un matterello, tirate la pasta fino a ottenere una sfoglia sottilissima. Con un coltello ritagliate tanti quadrati di circa 2-3 cm di lato, distribuite al centro un po' di stracciatella di burrata e piegate a triangolo.

3. Sigillate bene i bordi, poi arrotolate il triangolo intorno all'indice e fate combaciare le estremità stringendole. Se la pasta si fosse un pochino seccata, potete bagnarla leggermente con un goccio di acqua lungo i bordi. Man mano che li preparate, trasferite i tortellini su vassoi spolverizzati con un po' di farina.

4. Lessate i tortellini in acqua bollente e salata, quindi scolateli e fateli saltare nella padella con il condimento per qualche minuto. Distribuite nei piatti da portata, portate in tavola e servite.

Scrigno di Venere

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di tortellini
1 uovo
parmigiano grattugiato
burro
sale

per il ragù alla bolognese

300 g di carne mista macinata
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia e maggiorana)
1 bicchiere di vino rosso secco
20 g di funghi secchi
1 chiodo di garofano
300 g di passata di pomodoro
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
brodo di carne (eventuale)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la pasta brisée

1 kg di farina
500 g di burro
200 g di uova
20 g di sale

per la besciamella

1/2 l di latte
40 g di burro
40 g di farina
noce moscata
sale e pepe bianco

Preparazione

1. Per il ragù alla bolognese: mondate gli odori e tritateli finemente. Fateli rosolare in una casseruola con un filo di olio, quindi unite la carne e fatela tostare per bene. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi unite i funghi, ammollati in acqua e ben strizzati, il mazzetto aromatico, il chiodo di garofano e la passata e il concentrato di pomodoro. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e fate cuocere per circa un'ora (se necessario, potete unire anche del brodo di carne).

2. Nel frattempo preparate la pasta: fate la classica fontana con la farina e unite al centro il burro freddo, tagliato a pezzetti, le uova e il sale. Impastate velocemente unendo a filo l'acqua fredda necessaria a ottenere un impasto della giusta consistenza (circa 100 g). Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

3. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e fate tostare. A parte fate scaldare il latte con un pizzico di noce moscata. Versate a filo sul roux e fate cuocere, mescolando in continuazione con una frusta, fino ad addensamento. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4. Per l'assemblaggio: stendete la pasta brisée in una sfoglia molto sottile, quindi rivestitevi una tortiera grande o diverse monoporzioni, ben imburrate. Lessate i tortellini in abbondante acqua salata, scolateli e versateli in una ciotola. Conditeli con il ragù, la besciamella e il parmigiano grattugiato. Disponeteli all'interno e chiudete con un altro disco di pasta.

5. Con i ritagli di pasta rimanenti decorate a piacere la superficie del timballo, quindi spennellate con l'uovo sbattuto e infornate a 160 °C per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite immediatamente.

Scrigno di Venere

NEW ENTRY DELLA FAMIGLIA DI ALICE E PROTAGONISTA, INSIEME A CRISTINA LUNARDINI, DELLA "CASA DEL GUSTO", PATRIZIA FORLIN REALIZZA QUATTRO RICETTE CON LA CARNE DI GALLINA. ISPIRATE ALLA TRADIZIONE, VENGONO RIELABORATE CON SAPIENZA E CREATIVITÀ

di **EMANUELA BIANCONI**; ricette di **PATRIZIA FORLIN**
foto di **EMANUELA DE SANTIS**

GALLINE in FUGA

Gallina in polpetta

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di gallina già lessata
120 g di pane in cassetta (privato della crosta)
1 ciuffo di prezzemolo; 50 ml di latte
2 uova; 1 limone; pangrattato
olio di semi di arachide; sale

per accompagnare

100 g di insalatina mista; 1 arancia
50 g di chicchi di melagrana
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva; sale

✱ ORIGINALI E DELICATE POLPETTE NATALIZIE A BASE DI CARNE DI GALLINA LESSA. LA RIELABORAZIONE DI UN GRANDE CLASSICO DA SERVIRE CON UN CONTORNO FRESCHISSIMO E... PORTAFORTUNA.

Preparazione

1. Fate ammorbidire il pane, tagliato a cubetti, in una ciotola con il latte. Nel frattempo raccogliete la carne di gallina, sfilacciata, in una terrina; unite il prezzemolo tritato, le uova, un pizzico di sale e un po' di scorza di limone grattugiata, e mescolate.

2. Strizzate per bene il pane e incorporatelo al composto di carne. Passate il tutto a un tritacarne (utilizzando una trafila piccola) o a un mixer da cucina fino a ottenere una grana della giusta consistenza. Formate tante polpettine da circa 40 g l'una e passatele nel pangrattato. Schiacciatele leggermente e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo.

3. Condite l'insalatina con spicchi di arancia, tagliati al vivo, i chicchi di melagrana e una citronette fatta con olio, aceto e sale. Quando le polpettine saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Servitele ben calde in cartoccetti di carta paglia, accompagnando con l'insalatina.

Zuppa covata di gallina

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di gallina già lessata; 2 l di brodo di gallina bollente
200 g di parmigiano grattugiato
16 fette di pane raffermo (da 1/2 cm di spessore)

vi serve inoltre
parmigiano grattugiato

*

UNA PREPARAZIONE TIPICA DEL NORD ITALIA CHE È MOLTO PIÙ DI UNA SEMPLICE "ZUPPA": LA CARNE DI GALLINA SFILACCIATA, IL PANE CASERECCIO E IL PARMIGIANO ASSICURERANNO UN RISULTATO SORPRENDENTE!

Preparazione

1. Sfilacciate la carne di gallina. Disponete uno strato di pane nelle pirofile, coprite con sfilacci di gallina, spolverizzate con formaggio grattugiato e bagnate con un po' di brodo. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti.

2. Infornate la zuppa a 80 °C e fate cuocere per circa 2 ore, finché il brodo non si sarà ben asciugato. Sfornate e servite a tranci spolverizzando con altro formaggio grattugiato e un filo di brodo.

Sformato della festa

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di mezzemaniche; 500 g di carne di gallina; 3 cucchiai di maizena; 400 ml di acqua; 2 bicchieri di prosecco 1 foglia di alloro; 2 rametti di rosmarino; 200 g di pane in cassetta; 100 g di carote; 100 g di sedano; 50 g di cipolla 80 g di mozzarella; 200 g di salsa di pomodoro; parmigiano grattugiato; burro; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Raccogliete la carne, sfilacciata, in una ciotola. Versate 1 bicchiere di vino e un filo di olio, e mescolate con le mani per "scioglierla". Trasferite in una casseruola, mettete sul fuoco e fate rosolare su fuoco vivace. Regolate di sale, bagnate con il vino rimasto e lasciate asciugare.

2. Sciogliete la maizena nell'acqua e versate il tutto nella casseruola. Profumate con il rosmarino e l'alloro, e fate cuocere finché non risulterà un composto cremoso e omogeneo. Spegnete e incorporate il pane, a cubetti, e 4 manciate di parmigiano, grattugiato. Mescolate per bene e lasciate raffreddare.

3. Tagliate a brunoise le verdure e fatele appassire in una casseruola con un filo di olio, aggiustando di sale. Spegnete e tenete da parte. Lessate le mezzemaniche in acqua bollente e salata, quindi scolatele a metà cottura e fatele raffreddare. Imburrate 4 cocotte monoporzione e versate sul fondo due cucchiai di verdure. Aiutandovi con un sac à poche, farcite le mezzemaniche con il ragù di gallina.

4. Distribuite le mezzemaniche farcite nelle cocotte. Cospargete con le verdure rimanenti, qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro e la mozzarella, a dadini. Spolverizzate con altro parmigiano e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate riposare per almeno 5 minuti prima di servire.

*

UNA DELIZIOSA PASTA AL FORNO GRATINATA, A BASE DI RAGÙ DI GALLINA, DA SERVIRE IN PICCOLE COCOTTINE. IDEALE DA PREPARARE ANCHE IN ANTICIPO.

ALICE TV

Patrizia Forlin e Cristina Lunardini sono in onda con il programma "LA CASA DEL GUSTO". Su Alice tv!

Stracciatella di uova al brodo di gallina e tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

4 uova; 60 g di parmigiano grattugiato
40 g di tartufo nero
1 cuore di lattuga
3 g di scorza di limone grattugiata
sale e pepe bianco

per il brodo di gallina
800 g di gallina già pulita
qualche foglia esterna di lattuga
70 g di foglie di sedano
1 cipolla dorata; sale

UNA PREPARAZIONE SPECIALE, PERFETTA DA PORTARE IN TAVOLA NEI GIORNI SUCCESSIVI AL NATALE. PER UN PASTO LEGGERO MA AL TEMPO STESSO COMPLETO E RICERCATO.

Preparazione

1. Per il brodo: lavate la cipolla, tagliatela a metà in senso orizzontale e poi fatela tostare in una padella, senza aggiunta di grassi, finché non prenderà un colore bruno. Riempite una pentola con acqua fredda, aggiungete la gallina, la cipolla tostata e le foglie di sedano e quelle di lattuga, e fate cuocere per almeno 2 ore a partire dal bollore.

2. A fine cottura, regolate di sale, spegnete e fate riposare per un'ora. Trascorso il tempo di riposo, con un mestolo trasferite il brodo in un'altra pentola, facendo attenzione a non smuovere il fondo, e riportate a bollore.

3. Nel frattempo raccogliete in una bastardella le uova, la scorza di limone, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e di pepe. Amalgamate delicatamente con una frusta, senza montare il composto. Quando il brodo arriverà al bollore, versatevi il composto a base di uova e coprite con un coperchio, quindi spegnete e lasciate riposare per 1 minuto senza girare. Tagliate a julienne il cuore della lattuga e unitelo al brodo.

4. A questo punto scoprite la pentola, rompete delicatamente le uova con la frusta e lasciate riposare per 5 minuti. Distribuite nelle fondine, guarnite con il tartufo a lamelle e servite.

BIANCO LATTE

CANDIDO E SOAVE, IL LATTE È PROTAGONISTA DI RICETTE DOLCI E SALATE. UTILIZZATO PER CUOCERE CARNI, DARE CORPO A IMPASTI E SFORMATINI, E INGENTILIRE CREME E DOLCEZZE AL CUCCHIAIO, DÀ PROVA DI GRANDE VERSATILITÀ. GRAZIE A MONICA BIANCHESSI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MONICA BIANCHESSI - foto di EMANUELA DE SANTIS (ritratto); foto e styling di VIRGINIA REPETTO (ricette)

Sformatino di mais bianco al latte con fonduta di taleggio

Ingredienti (per 4-6 persone)

150 g di farina di mais bianco precotta
100 g di farina 00 (più altra per gli stampini)
3 tuorli; 3 albumi
500 ml di latte
100 g di burro
200 g di taleggio
50 ml di panna
1 rametto di timo
sale

Preparazione

1. Setacciate le due farine. In una casseruola portate a ebollizione il latte con 80 g di burro e un pizzico di sale. Versate il mix di farine, facendolo cadere a pioggia e mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Fate cuocere la polenta a fuoco dolce per circa 20 minuti, quindi spegnete, coprite con un foglio di carta forno e lasciate raffreddare.

2. Incorporate i tuorli, aggiungendone uno alla volta, alla polenta. Montate gli albumi a neve ben ferma e uniteli al composto, mescolando con una spatola. Imburrate gli stampini con il burro rimasto, spolverizzateli con un po' di farina e poi versate il composto all'interno. Infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e fate intiepidire.

3. In una casseruola fate fondere il taleggio con la panna fino a ottenere una crema liscia. Sformate gli sformatini e disponeteli al centro dei piatti da portata. Nappate con la fonduta, guarnite con un rametto di timo e servite.

Crema di porri al latte con orzo e pancetta

Ingredienti (per 4 persone)

1,2 l di latte
200 g di orzo perlato
2 porri medi
30 g di burro
1 foglia di salvia
50 g di pancetta tesa
sale

Preparazione

1. Lavate l'orzo sotto un getto di acqua fredda fino a che questa risulterà limpida. Mettete l'orzo in una casseruola, coprite con il latte e portate a ebollizione, quindi abbassate la fiamma al minimo, regolate di sale e fate cuocere per 20-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.

2. Nel frattempo tritate finemente la pancetta. In una padella antiaderente, senza l'aggiunta di condimenti, fate rosolare la pancetta finché non diventa ben croccante. Levatela e scolatela su carta assorbente da cucina.

3. Pulite i porri e tagliateli a rondelle sottili; fateli cuocere in una padella con il burro, poca acqua, la salvia e un pizzico di sale, fino a quando saranno ben appassiti. A 5 minuti dal termine di cottura dell'orzo, aggiungete i porri e regolate di sale. Distribuite la crema in 4 fondine individuali, cospargete con la pancetta croccante e servite.

ALICE TV

Monica Bianchessi è in onda con il nuovo format "ATTENTI A NOI DUE" con lo chef Lele Usai! Su Alice tv!

Tortino di patate e cipolle al latte

(pag. 72)

Petto di faraona al latte

(pag. 72)

Petto di faraona al latte

Ingredienti (per 4 persone)

2 petti di faraona; 400 g di champignon
50 ml di brandy; 500 ml di latte; 1 noce di burro
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Riducete i petti di faraona a pezzi regolari, quindi salate e pepate. Fate scaldare 2 cucchiai di olio e il burro in un tegame, disponete la carne e fatela dorare da tutti i lati, mescolando di continuo. Bagnate con 2 cucchiai di brandy, quindi incoperchiate e fate cuocere per 5 minuti. Nel frattempo pulite i funghi ed eliminate la parte terrosa, quindi lavateli e tagliateli a quarti.

2. Fate scaldare 1 cucchiaio di olio in una padella antiaderente, unite i funghi, salate e fateli saltare per pochi minuti. Unite i funghi al pollo, versate il brandy restante e il latte, mescolate e fate insaporire il tutto a fuoco lento per una decina di minuti. Profumate con una macinata di pepe e impiattate. Servite, accompagnando con una porzione di tortino di patate ben caldo.

Tortino di patate e cipolle al latte

Ingredienti (per 4-6 persone)

800 g di patate a pasta bianca; 2 cipolle bianche; 500 ml di latte
250 ml di panna fresca; 200 g di formaggio di montagna tipo fontina
noce moscata; burro; sale e pepe

Preparazione

1. Imburrate per bene una pirofila da forno rettangolare con una noce di burro. Sbucciate le patate e le cipolle, e tagliatele a fettine sottili con una mandolina. Raccogliete le verdure in una pirofila e conditele generosamente con sale, pepe e noce moscata. Mescolate e tenete da parte.

2. Con l'aiuto di una grattugia a fori grossi grattugiate il formaggio. Versate il latte e la panna in una caraffa e mescolate per bene. Aggiungete il formaggio alle verdure, amalgamate e sistemate il tutto nella pirofila. Pareggiate per bene e poi versate sopra il composto di latte e panna. Battete lo stampo sul tavolo per distribuire il liquido fino in fondo.

3. Cospargete la superficie con qualche fiocchetto di burro, coprite con un foglio di carta forno e uno di alluminio, e poi infornate a 180 °C per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, eliminate i fogli di carta e alluminio, e fate gratinare a 200 °C. Quando si sarà formata una leggera crosticina in superficie, levate, lasciate intiepidire e servite.

Risolatte con sciroppo di arance

Ingredienti (per 4-6 persone)

150 g di riso a chicco piccolo e tondo
250 ml di acqua
800 ml di latte
1 pizzico di sale
125 g di mandorle a lamelle tostate
250 g di succo di arancia fresco
la scorza di 2 arance grattugiata
la polpa tagliata a vivo di 1 grossa arancia
1 stecca di cannella
2 cucchiai di miele fluido

Preparazione

1. Portate a ebollizione l'acqua con il sale, quindi versate il riso, abbassate la fiamma e fate cuocere per 2 minuti, mescolando in continuazione. Aggiungete il latte e la stecca di cannella, riportate a ebollizione e fate cuocere a fuoco medio basso per circa 25 minuti, mescolando spesso.

2. Una volta cotto il riso, spegnete, aggiungete 1 cucchiaio di miele e mescolate. Lasciate raffreddare e poi unite le mandorle. Intanto portate a ebollizione il succo di arancia con la scorza, la polpa e il resto del miele, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 20 minuti fino a ottenere un composto sciropposo. Levate e lasciate raffreddare.

3. Distribuite il riso freddo sul fondo di 4 bicchieri, versate una cucchiaiata di sciroppo all'arancia e servite.

In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

VIGILIA d'AUTORE

TRE PORTATE DI PESCE, PER UN MENU DI VIGILIA DA VERI GOURMET. A FIRMA DELLO CHEF LELE USAI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di LELE USAI
foto di EMANUELA DE SANTIS (ritratto) e ALESSANDRO ROMITI (ricette)

Tartare di tonno e guacamole
(pag. 78)

*✱ **Lele Usai** è lo chef del ristorante "Il Tino" di Ostia (una stella Michelin). La sua è una cucina creativa, fresca e giovane, fondata sulla qualità delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti.*

Risotto alla burrata con ricci e asparagi di mare
(pag. 78)

Ombrina al sale con maionese leggera al limone

(pag. 78)

Tartare di tonno e guacamole

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di tonno in un trancio
50 g di cipolla rossa
2 lime
300 g di polpa di avocado maturo
1 ciuffo di coriandolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la decorazione
1 ciuffo di coriandolo

Preparazione

1. Con un coltello ben affilato tagliate il tonno a cubetti di circa 3 mm. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Unite la metà della cipolla, tritata finemente, e il succo e la scorza grattugiata di 1 lime. Profumate con metà coriandolo, tritato grossolanamente, e mescolate accuratamente.

2. Preparate la guacamole: tagliate la polpa di avocado a dadini e riuniteli in una ciotola. Conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Unite il succo e la scorza grattugiata del lime restante e la cipolla e il coriandolo rimanenti, tritati finemente. Mescolate per bene.

3. Con un coppapasta distribuite uno strato di guacamole nei piatti da portata. Coprite con uno strato di tartare di tonno, guarnite con foglioline di coriandolo e servite.

Risotto alla burrata con ricci e asparagi di mare

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso
100 ml di vino bianco
1 scalogno
1 spicchio di aglio
300 g di stracciatella di burrata
16 ricci freschi (o in barattolo)
100 g di asparagi di mare o salicornia
50 g di burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una casseruola bassa fate rosolare l'aglio con un filo di olio; eliminate l'aglio, aggiungete lo scalogno, tritato, e fate imbiondire leggermente. Versate il riso e fate tostare, quindi bagnate con il vino bianco e fate sfumare.

2. Quando il vino sarà evaporato, portate il riso a cottura aggiungendo a poco a poco dell'acqua bollente. Una volta a cottura, spegnete, aggiustate di sale e di pepe e fate riposare per 2 minuti.

3. Mantecate il risotto con la burrata, precedentemente frullata, e il burro. Distribuite nei piatti da portata, aggiungete la polpa dei ricci cruda e gli asparagi di mare, e servite.

Ombrina al sale con maionese leggera al limone

Ingredienti (per 4 persone)

4 filetti di ombrina da circa 150 g l'uno
500 g di sale grosso
20 g di rosmarino
1 ciuffo di timo
2 albumi
olio extravergine di oliva
pepe

Preparazione

1. Mescolate il sale grosso, il rosmarino, tritato, e gli albumi in una ciotola. Versate l'impasto di sale in una padella con un filo di olio e fate andare a fuoco lento per qualche minuto. Adagiate sopra i filetti di ombrina, dalla parte della pelle, e fate cuocere per appena 1 minuto.

2. Con una spatola tagliate il sale dando alla crosta la stessa forma dell'ombrina e portate a cottura, sempre a fuoco lento (il tempo dipenderà dall'altezza dei filetti, ma più o meno il pesce sarà pronto quando avrà un colore bianco translucido su tutta la polpa).

3. A cottura ultimata, levate il pesce e distribuitelo nei piatti da portata. Velate i piatti con due ciuffi di maionese, guarnite con qualche rametto di timo, profumate con una macinata di pepe e servite.

Maionese leggera al limone

Raccogliete 2 tuorli nel bicchiere di un mixer; versate a filo 300 g di olio di semi di arachide ed emulsionate fino a ottenere una maionese densa. Condite con il succo e la scorza grattugiata di 1 limone e regolate infine di sale e di pepe.

ALICE TV

Lele Usai è in onda con il format "ATTENTI A NOI DUE" con Monica Bianchessi! Su Alice tv!

CARO BABBO NATALE

PANETTONI E PANDORI, CIOCCOLATINI E CARAMELLE, MA ANCHE TANTI ALTRI MUST INDISPENSABILI SOTTO L'ALBERO E SULLA TAVOLA DI NATALE, MAGICHE STRENNE DI CORREDO AI GRANDI MENU DELLE FESTE

di GIULIA MACRÌ

1. BIONATALE

I dolci più amati della tradizione completamente biologici: **Fior di Loto**, azienda specializzata in sviluppo e distribuzione di questi prodotti, ha pensato proprio a tutti i palati golosi, sì, ma alla ricerca di consumi sostenibili e cibo organico. *Soffice Natale di farro bio*, il *Pandoro soffice Natale bio*, il *Panettone glassato bio* e il *Dolce Natale con crema al cioccolato bio* sono solo una parte delle proposte natalizie. Per coloro i quali osservano diete o regimi alimentari particolari, ma non rinunciano ai sapori tipici delle feste, ecco *Dolce Natale Zer% Glutine bio in sacchetto; Dolce natale 100% vegetale bio in sacchetto; Stella di khorasan vegan bio in sacchetto; Soffice Natale di farro bio in scatola.* www.fiordiloto.it

1

2. CANDLE TINS

Diventano lanterne che fanno sognare i bimbi e creano un'atmosfera davvero natalizia, le scatole di latta con i deliziosi biscotti al burro danesi, prodotti dalla **Jacobsen Bakery**, nota proprio per la particolarità delle sue confezioni, che in occasione delle feste si arricchiscono d'immagini fantastiche e forme "a tema", come le casette con le finestre che si illuminano inserendo semplicemente una candela. E i frollini al burro all'interno...? Autentiche golosità realizzate con ingredienti di qualità, così buoni che finiscono subito! www.jacobsens-bakery.com

2

4

Classico nella scatola di legno o nella cappelliera; lo squisito Panettone Pera e Cioccolato finemente avvolto in carta regalo, oppure i Mignon presentati in un delizioso astuccio da 4 pezzi. Su tutti la nota dominante del turchese e dei nastri cacao, che ne fanno una linea preziosa di qualità e di stile. www.galup.it

3. TARTUFO IN TUTTI I SENSI
Pregiata selezione di specialità che esplorano nuove frontiere del gusto, con ingredienti di grande tradizione, quella di **TartufLanghe**: dai classici Tartufo Nero Pregiato e Bianco d'Alba, disidratati e conservati in lamelle, fino all'elegante Perlage di Tartufo (ottenuto con la tecnica della "sferificazione"), per chi ama il gusto raffinato e deciso del pregiatissimo fungo. Ma, sorpresa, tra le strenne non mancano i dolci: come Trifulòt Arachidi, una pralina che sposa cioccolato, frutta secca e sale di Guèrande, oppure i Tartufini bianchi alle nocciole Piemonte Igp. www.tartuflanghe.it

4. CHE ELEGANZA!
Raffinata pasticceria nella nuova collezione Turquoise Edition di **Galup**, che include cinque varianti di Panettone in una elegante scelta di confezioni-fashion. Il Panettone Gran Galup

Enostrenna

Il vino in libreria
Le aziende, le cantine, le etichette, le persone… Dedicato a tutti i vignaioli italiani (e in particolare a Lugi Veronelli, "il filosofo del vino italiano"), Storia moderna del vino italiano è un affascinante viaggio alla scoperta dei poliedrici aspetti del mondo del vino. Suddiviso in tre parti – Rinascimento del vino italiano; Il vino italiano. L'Innovazione; La geografia del vino italiano – un volume imperdibile per chi vuole approfondire la conoscenza di quella che è una delle realtà più vincenti e ricche di storia (e di storie) del nostro meraviglioso paese. A cura di Walter Filiputti per i tipi di Skira Editore.

3

5

6

5. BRIGATA DI CUCINA

Come avere tre esperti aiutanti in cucina: con le basi di pasta sfoglia, frolla e lasagna surgelate di **Koch**, potrete preparare grandi piatti di festa, con risultati da professionisti! Salatini, torte salate, pizzette oppure ventagli, diplomatici e millefoglie con la sfoglia; paste al forno, cannelloni e timballi con le lasagne; crostate, torte, biscotti e pasticcini con la frolla… basta scongelare e sono subito pronte all'uso. www.kochbz.it

6. GOCCE DI DOLCEZZA

Accanto agli immancabili classici, **Balocco** propone altre irresistibili golosità, con soffici impasti, morbide creme e abbinamenti originali. Parliamo delle novità, tutte realizzate con latte fresco italiano e con gocce di cioccolato, variamente accostate a uvetta, crema stracciatella, mandorle, cacao e fiocchi di zucchero. Dal *Panettone Cioko Festa* al *Pandoro Stracciatella*, dal *Panettone* e dal *Pandoro Gocciolotto* fino al classico *Mandorlato®* della Casa, dolce-simbolo del Natale: morbido impasto con uvetta, canditi e glassa alle nocciole, lavorato secondo la ricetta Balocco degli anni Cinquanta, e decorato con mandorle e zuccherini. www.balocco.it

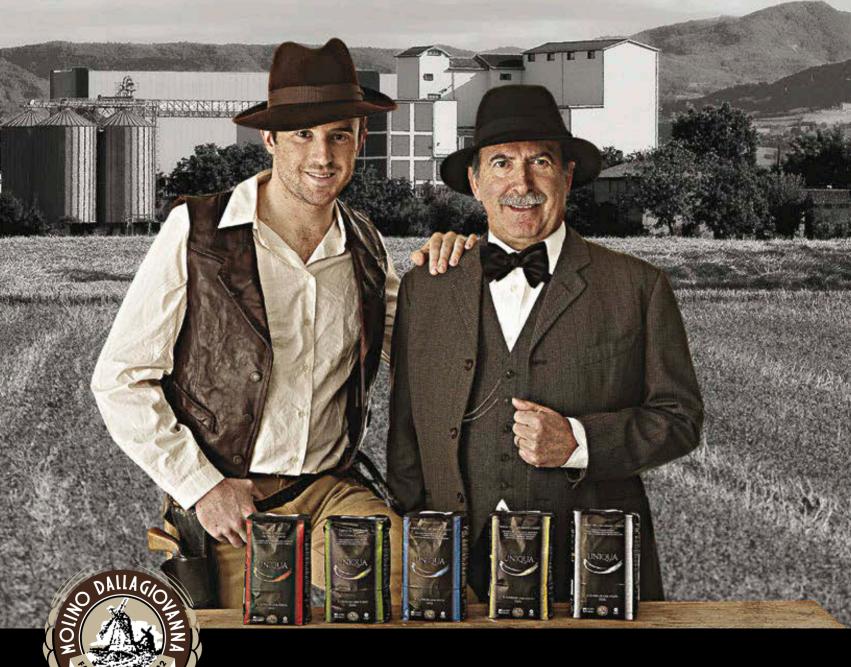
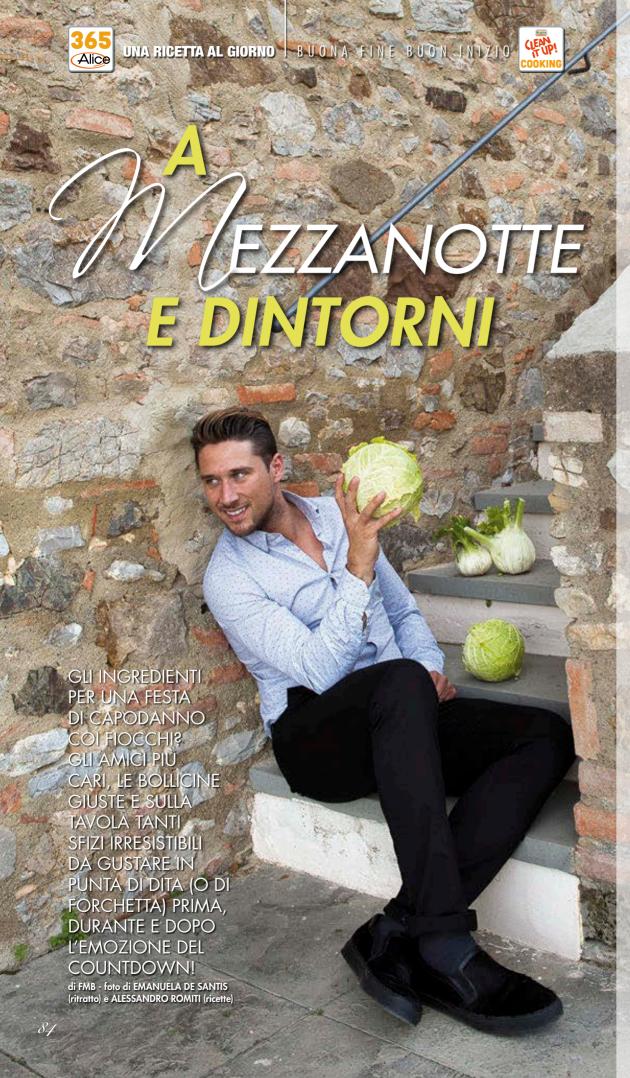
7. ARRIVANO LE FESTE

A Natale non possono mancare l'Albero e il cioccolato… ecco allora Temptation Alberello di **Guylian**, premiata fabbrica di cioccolata belga, pieno pieno di cioccolatini al latte, bianchi e fondenti, con l'inconfondibile forma del cavalluccio marino. Perfetto da regalare a grandi e piccini, o da tenere in casa per gli ospiti dei giorni di festa, dopo pasto, oppure per accompagnare tè e caffè. www.guylian.com

7

A MEZZANOTTE E DINTORNI

GLI INGREDIENTI PER UNA FESTA DI CAPODANNO COI FIOCCHI? GLI AMICI PIÙ CARI, LE BOLLICINE GIUSTE E SULLA TAVOLA TANTI SFIZI IRRESISTIBILI DA GUSTARE IN PUNTA DI DITA (O DI FORCHETTA) PRIMA, DURANTE E DOPO L'EMOZIONE DEL COUNTDOWN!

di FMB - foto di EMANUELA DE SANTIS (ritratto) e ALESSANDRO ROMITI (ricette)

Madeleines al miele e castelmagno

Ingredienti (per 8 persone)

100 g di farina
100 g di burro fuso (più altro per lo stampo); 2 uova
100 g di castelmagno
1 cucchiaino di lievito
1 cucchiaino di miele di castagno
1 ciuffo di prezzemolo
pepe

vi servono inoltre
affettati e salumi misti

Preparazione

1. Tagliate il castelmagno a dadini. Sgusciate le uova in una ciotola, unite il miele e lavorate con un cucchiaio di legno. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate.

2. Incorporate il burro fuso, unite i dadini di castelmagno, profumate con un po' di prezzemolo tritato e una macinata di pepe, e mescolate per bene.

3. Imburrate uno stampo in silicone per madeleines e riempitelo fino a 3/4. Infornate a 180-200 °C e fate cuocere per 7-8 minuti. Al termine le madeleines devono rimanere chiare. Levate, sformate su una griglia, lasciate intiepidire e servite, accompagnando con roselline di prosciutto o di altri affettati o con fettine di salame.

Crostatine ai 4 ortaggi e ricotta affumicata

(pag. 88)

Ravioloni ripieni al foie gras

(pag. 88)

Crostatine ai 4 ortaggi e ricotta affumicata

Ingredienti (per 8 persone)

230 g di pasta brisée
150 g di cimette di broccolo
150 g di patate gialle
150 g di carote
150 g di barbabietola
150 g di ricotta affumicata
1 cipolla rossa; 1 uovo; latte
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate, pulite e tagliate a dadini le patate, le carote e la barbabietola. Sbollentate le cimette di broccolo per 5 minuti in acqua leggermente salata. Scolatele bene al dente (dovranno rimanere sode) e lasciatele intiepidire.

2. Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio. Unite la dadolata di ortaggi e fate stufare per 10-15 minuti, bagnando ogni tanto con goccio di acqua bollente. Quando gli ortaggi saranno cotti al dente, salate, pepate, levate e tenete da parte. Mescolate la dadolata alle cimette di broccolo.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate tanti dischi e rivestite gli stampini per crostatine, foderati con carta forno tagliata a misura. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e distribuite gli ortaggi. Farcite le basi alternando strati di ortaggi e ricotta, tagliata a scagliette o a dadini.

4. Con i ritagli di pasta create la classica griglia sulle crostatine. Spennellate la griglia con un po' di uovo, sbattuto con un goccio di latte, mettete in forno a 180 °C e fate cuocere fino a doratura. Levate, lasciate intiepidire, sformate e servite.

Ravioloni ripieni al foie gras

Ingredienti (per 8 persone)

per la sfoglia
400 g di farina; 4 uova; sale

per il ripieno
150 g di foie gras
300 g di patate già lessate
2 tuorli; 50 g di parmigiano grattugiato; sale e pepe

per il condimento
150 g di taleggio
100 g di panna fresca
1 tartufo nero

Preparazione

1. Per la sfoglia: setacciate la farina sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Dategli forma di palla, avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora.

2. Per il ripieno: tagliate il foie gras a fette spesse circa 1 cm, quindi scottatele velocemente in una padella antiaderente ben calda, girandole da entrambe le parti. Levate, lasciate raffreddare e tritate finissimamente.

3. Sbucciate le patate ancora calde e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una ciotola. Unite i tuorli, il parmigiano e il foie gras, e amalgamate. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e mescolate.

4. Tirate l'impasto in una sfoglia sottile. Ritagliate con la rotella dentata tanti quadrati di circa 10 cm di lato. Farciteli con il ripieno, piegateli a triangolo e premete i bordi per sigillarli.

5. Scaldate la panna in una casseruola, unite il taleggio e fatelo fondere dolcemente, mescolando ogni tanto. Lessate i ravioloni in acqua bollente e leggermente salata. Scolateli bene al dente e distribuitene 1-2 in ciascun piatto. Condite con la fonduta al taleggio, profumate con un po' di tartufo a lamelle e servite.

Ami cucinare? Scarica la 365 una ricetta al giorno, la App gratuita di Regina Clean It Up realizzata in collaborazione con Alice Tv, ricca di contenuti sfiziosi! E tieniti pronto a cucinare perché dall'8 giugno è partito il concorso Regina Clean It Up con tanti fantastici premi in palio.

Coppette di carciofo al pesto rosso e bouche de chèvre

Ingredienti (per 8 persone)

8 cuori di carciofo ben puliti e torniti
5-6 pomodori secchi
2-3 cucchiai di pinoli già pelati; 1 limone
1 bouche de chèvre
1 rametto di timo
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lessate i cuori di carciofo in acqua bollente acidulata con succo di limone. Al termine, dovranno essere teneri ma non sfatti. Scolateli e tagliate leggermente la base perché possano reggersi.

2. Tagliate i pomodori a pezzetti e raccoglieteli nel bicchiere del mixer. Aggiungete i pinoli e frullate aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso. Salate e profumate con un po' di pepe.

3. Farcite i cuori di carciofo con un po' di pesto e una rondella di bouche de chèvre. Colorate il caprino con un altro po' di pesto, passate sotto il grill del forno a 220 °C e fate gratinare per 5-10 minuti. Levate, profumate con un po' di timo tritato e servite.

Coppette di carciofo al pesto rosso e bouche de chèvre

Nidi di patate duchesse con crema di lenticchie e stelle di cotechino

(pag. 92)

Cupolette al doppio salmone

(pag. 92)

Nidi di patate duchesse con crema di lenticchie e stelle di cotechino

Ingredienti (per 8 persone)

per i nidi di patate duchesse
1 kg di patate a pasta gialla; 100 g di burro
4 tuorli; sale

per il ripieno
1 cotechino precotto
200 g di lenticchie già lessate
1 costa di sedano
1 carota; 1 cipolla
1 foglia di alloro
concentrato di pomodoro
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la fonduta
120 g di gorgonzola
120 g di panna fresca
pepe

Preparazione

1. Per i nidi: lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, disponetele sulla placca del forno, foderata con carta forno, mettete in forno già caldo a 150 °C e fate asciugare.

2. Levatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate raccogliendo il passato in una ciotola. Unite il burro a tocchetti, a temperatura ambiente, e lavorate per amalgamare. Lasciate intiepidire, quindi incorporate 3 tuorli, uno alla volta. Al termine, regolate di sale e amalgamate ancora.

3. Raccogliete il composto di patate in un sac à poche con bocchetta rigata. Foderate la placca del forno con un foglio di carta forno, quindi con il sac à poche modellate tanti piccoli vol-au-vent di patate (per ciascuno, procedete prima con la base e poi con il bordo).

4. Spennellate i vol-au-vent con il tuorlo rimasto, leggermente sbattuto. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate intiepidire.

5. Mentre i vol-au-vent sono in cottura, preparate il ripieno. Mondate carota, sedano e cipolla. Tritateli a concassé e fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio per qualche minuto.

6. Aggiungete le lenticchie, scolate, e l'alloro, bagnate con un paio di mestoli di brodo vegetale, 1 cucchiaio di concentrato e proseguite la cottura per 10-15 minuti fino a far asciugare. Regolate di sale, pepate, prelevate 1/3 delle lenticchie e frullate il resto con un mixer a immersione.

7. Fate cuocere il cotechino secondo le indicazioni della confezione. Levate, aprite la confezione, eliminate il grasso e tagliate il cotechino a fette spesse 1 cm. Quindi ricavate da ogni fetta una stellina, utilizzando un coppapasta.

8. Distribuite la crema di lenticchie nei vol-au-vent di duchesse. Aggiungete le lenticchie intere e completate ogni vol-au-vent con una stella di cotechino.

9. Raccogliete panna e gorgonzola in una casseruola, mettete su fuoco dolce e fate fondere, mescolando ogni tanto. Servite i vol-au-vent farciti velati con un po' della fonduta al castelmagno, con una spolverizzata di pepe.

Cupolette al doppio salmone

Ingredienti (per 8 persone)

250 g di trancio di salmone
150 g di salmone affumicato; 50 g di burro
50 g di panna fresca
1 limone; 1 ciuffo di aneto
2-3 ravanelli
pepe rosa in grani

Preparazione

1. Lessate il salmone fresco a vapore per una decina di minuti. Levatelo, spellatelo, spinatelo (eliminando tutte le lische) e sminuzzatelo finemente con una forchetta. Aggiungete il salmone affumicato, tritato, il burro, a temperatura ambiente, e il succo del limone.

2. Completate con un paio di cucchiai di pepe rosa e un po' di aneto tritato e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto preparato. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero per una mezz'ora.

4. Trascorso il tempo, levate e modellate tante piccole cupole in cucchiai di ceramica da finger food. Guarnite ai lati con fettine di ravanello, completate in cima con qualche grano di pepe rosa e servite.

Sablés zafferano e bottarga con mousse di cavolfiore e caviale

Ingredienti (per 8 persone)

per i sablés
180 g di farina
70 g di burro
45 g di olio extravergine di oliva
50 g di formaggio spalmabile
1 uovo
1 bustina di zafferano
bottarga

per la mousse di cavolfiore
1 cavolfiore
100 g di panna
sale e pepe

vi servono inoltre
farina
caviale

Preparazione

1. Preparate i sablés: raccogliete il burro in una ciotola, aggiungete il formaggio spalmabile, l'uovo e un po' di bottarga grattugiata (1-2 cucchiaini secondo il vostro gusto), e lavorate in crema. Unite tutta la farina e lo zafferano, stemperato in un cucchiaio di acqua calda, e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Dategli forma di palla, coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 40-45 minuti.

2. Trascorso il tempo, disponete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e stendetelo in uno strato spesso circa 1 cm. Quindi, con un coppapasta da 5 cm di diametro ritagliate i sablés. Disponeteli sulla placca del forno, foderata con carta forno, e infornate a 190 °C per circa 15 minuti, o comunque fino a leggera doratura. Levate e lasciate raffreddare.

3. Per la mousse di cavolfiore: mondate il cavolfiore, eliminando le foglie e le parti più dure. Tagliatelo a metà e poi in quarti e lessatelo a vapore per una mezz'ora, o comunque finché risulterà morbido. Raccogliete tutto nel bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4. Montate la panna a neve media e incorporatela alla crema di cavolfiore, mescolando dal basso verso l'alto. Raccogliete la mousse in un sac à poche con bocchetta rigata. Distribuite un ciuffo di crema su ogni sablée. Guarnite con un po' di caviale e servite.

365 Alice
Dicembre
UNA RICETTA AL GIORNO
Regina
CLEAN IT UP! COOKING
LUN
MAR
MER
GIO
VEN
SAB
DOM
28
29
30
1
Cioccolatini fatti in casa per il calendario dell'Avvento? Fate fondere il cioccolato, unite frutta secca in granella, distribuite in formine per il ghiaccio e lasciate raffreddare.
3
4
5
6
È San Nicola! in alcune culture è proprio lui a portare i regali. Fatelo felice, e fate felici i vostri bimbi con i candy cane biscuits!
8
9
Per lessare i broccoli senza sgradevoli odori, aggiungete nella pentola dell'acqua anche una fetta di pane con la mollica imbevuta di aceto o limone.
11
13
Santa lucia! Per festeggiare "il giorno più corto che ci sia" (anche se non è più così dal 1582) vi proponiamo le madeleines al miele e castelmagno.
14
16
È la stagione dei mandarini! Provate a cristallizzarli. Li sbucciate, li passate nell'albume sbattuto e poi nello zucchero a velo, li lasciate riposare un paio di ore e il gioco è fatto.
17
18
19
20
21
22
23
24
Vigilia di Natale. Per la cena preparate come antipasto le cupolette al doppio salmone di Mattia Poggi.
26
27
Per un party di Natale *très chic* realizzate i sablés zafferano e bottarga con mousse di cavolfiore e caviale.
29
31
San Silvestro! Per il cenone preparate i nidi di patate duchesse con crema di lenticchie e stelle di cotechino.
1

TIMBALLI di FESTA

RICCHI E SCENOGRAFICI, I TIMBALLI SI VESTONO A FESTA GRAZIE A FORMATI DI PASTA SPECIALI, GUSCI FRAGRANTI E FARCITURE GOLOSISSIME. PERFETTI DA PREPARARE IN ANTICIPO E INFORNARE SOLO ALL'ULTIMO

a cura della redazione; ricette e foto di RAFFAELLA CAUCCI

Scatola a sorpresa con tagliatelle agli spinaci e salmone

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di tagliatelle all'uovo con spinaci; 200 g di salmone affumicato; 1 porro; 500 ml di besciamella; 1 limone 1 bicchiere di vino bianco; 1 ciuffo di aneto; 2 basi di pasta brisée; 1 uovo; olio extravergine di oliva; sale e pepe rosa

Preparazione

1. Fate appassire il porro, affettato sottilmente, in una padella con un filo di olio. Salate, bagnate con il vino, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per una decina di minuti. Profumate la besciamella con un po' di aneto tritato e la scorza di limone grattugiata.

2. Rivestite uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro con un foglio di carta forno e poi con un disco di pasta brisée. Bucherellate il fondo e coprite con un altro foglio di carta forno e dei ceci secchi. Infornate a 200 °C per 10 minuti, quindi levate, rimuovete foglio e ceci e cuocete per altri 7 minuti.

3. Ricavate un cerchio grande quanto lo stampo dalla seconda base di brisée. Disponetelo su una leccarda, foderata con carta forno, e con gli avanzi di pasta realizzate il fiocco e la treccina per il bordo. Adagiateli sul coperchio e spennellateli con un po' di uovo, sbattuto. Infornate per 15 minuti, fino a doratura. Lessate le tagliatelle in acqua bollente e salata.

4. Scolatele al dente e trasferitele in padella con il porro. Mantecate con un filo di olio e una macinata di pepe. Aggiungete tre quarti di salmone, tritato, mescolate e distribuite le tagliatelle nel guscio alternandole a generosi strati di besciamella.

5. Infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e guarnite con il salmone rimanente e una macinata di pepe. Chiudete con il coperchio e servite.

Besciamella alla birra

Fate sciogliere 60 g di burro in una casseruola, aggiungete 55 g di farina e fate tostare. Versate a filo 660 ml di birra aromatica (non amara) e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Regolate di sale e profumate con un pizzico di pepe e di noce moscata.

Anello di verza ripieno di pasta di Natale salsiccia e besciamella alla birra

(pag. 100)

Salsa al parmigiano

Portate a bollore 250 g di panna fresca. Togliete dal fuoco, aggiungete 120 g di parmigiano grattugiato e mescolate. Rimettete su fiamma bassa e fate cuocere, mescolando, fino a quando la salsa lascerà un velo sul cucchiaio.

Rigatoni ripieni di zucca e porcini con nocciole e salsa al parmigiano

(pag. 100)

Anello di verza ripieno di pasta di Natale salsiccia e besciamella alla birra

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di pasta di Natale
1 cespo di cavolo verza
150 g di caciotta affumicata a fette sottili
250 g di salsicce fresche
1 carota; 1 costa di sedano
1 cipolla; birra aromatica non amara; gherigli di noce
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate gli odori, tritateli e fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete le salsicce, spellate e sgranate, e bagnate con un goccio di birra e poi con un bicchiere di acqua. Aggiustate di sale e di pepe, incoperchiate e fate cuocere per 20-30 minuti.

2. Lavate le foglie del cavolo verza e rimuovete la parte più dura della costa. Sbollentate le foglie intere, un paio per volta, nell'acqua bollente. Quindi scolatele man mano e fatele asciugare su un canovaccio pulito.

3. Lessate la pasta in acqua bollente e salata, quindi scolatela molto al dente e versatela in padella con il ragù di salsiccia. Mantecate per qualche minuto e poi spegnete. Ungete con un filo di olio uno stampo per ciambella e poi foderatelo con un foglio di carta forno. Sistemate le foglie di verza, sovrapponendole leggermente e coprendo l'intera superficie dello stampo.

4. Fate uno strato con le fette di caciotta e distribuite sopra uno strato di pasta. Cospargete con abbondante besciamella e poi fate un altro strato di pasta e di besciamella. Richiudete le foglie di verza verso l'interno, irrorate con un filo di olio e infornate 200 °C per circa 25 minuti.

5. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire per una decina di minuti. Capovolgete delicatamente il timballo su un piatto da portata e rimuovete la carta forno, quindi guarnite con la besciamella rimanente e le noci sbriciolate, e servite.

Rigatoni ripieni di zucca e porcini con nocciole e salsa al parmigiano

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di rigatoni
4 porcini grandi
200 g di zucca già pulita
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
80 g di parmigiano grattugiato
200 g di ricotta
noce moscata
nocciole sgusciate e tostate
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i porcini con un panno umido e poi tagliateli a lamelle. Fate soffriggere la cipolla e l'aglio, tritati, in una padella con un filo di olio; unite la zucca, a cubetti, salate e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete i funghi e fate saltare per un minuto. Coprite con 200 ml di acqua calda, incoperchiate e fate cuocere fino a quando il fondo sarà ben asciutto e la zucca cotta.

2. Trasferite le verdure in un robot da cucina, profumate con un pizzico di noce moscata e frullate brevemente in modo da ottenere dei pezzettini grossolani. Lessate i rigatoni in acqua bollente e salata. Scolateli al dente e passateli sotto l'acqua corrente fredda. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un filo di olio e teneteli da parte.

3. Scolate la ricotta e trasferitela in una ciotola. Unite il parmigiano e le verdure sminuzzate, e amalgamate. Foderate uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro con un disco di carta forno. Aiutandovi con un sac à poche, farcite i rigatoni uno per volta con il ripieno di zucca e porcini. Sistemate i rigatoni nello stampo mettendoli in verticale e uno accanto all'altro.

4. Ricoprite con la crema di zucca e porcini restante e spolverizzate con un po' di pangrattato. Irrorate con un filo di olio e infornate a 200 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e lasciate intiepidire. Sformate il timballo e adagiatelo delicatamente su un piatto da portata. Rimuovete la carta forno e irrorate con la salsa al parmigiano. Guarnite con un po' di rosmarino e le nocciole sminuzzate, e servite.

Guscio di speck con gramigna sugo di polpette e briciole di uovo sodo

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di gramigna paglia e fieno
350 g di macinato di tacchino
40 g di parmigiano grattugiato
30 g di pecorino grattugiato
50 g di pane raffermo
250 g di mozzarella a cubetti
400 g di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
1 uovo; 3 uova già rassodate; 200 g di speck a fette intere e sottili
pangrattato
erba cipollina; latte
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Spezzettate il pane raffermo e fatelo ammorbidire in un goccio di latte. Una volta ammorbidito, unite l'uovo, i formaggi grattugiati, una macinata di pepe e la carne di tacchino. Amalgamate per bene e aggiustate la consistenza con un po' di pangrattato. Formate tante polpettine grandi come noci e poi passatele nel pangrattato.

2. Fate soffriggere l'aglio con un filo di olio in una casseruola. Disponete le polpette e fatele dorare su tutti i lati. Versate i pelati, mescolate, salate, incoperchiate e fate cuocere per circa 30 minuti (aggiungendo eventualmente un goccio di acqua).

3. Lessate la gramigna in acqua bollente e salata, quindi scolatela al dente e conditela con un po' di sugo delle polpette e un filo di olio. Foderate uno stampo da plumcake con un foglio di carta forno e poi con le fette di speck, leggermente sovrapposte.

4. Versate uno strato di pasta e poi uno di polpettine al sugo. Cospargete con la mozzarella e un po' di briciole di uova sode, e proseguite la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Richiudete con le fette di speck, spolverizzate con un po' di pangrattato e irrorate con un filo di olio. Infornate a 200 °C per circa 25 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire una decina di minuti. Capovolgete delicatamente il timballo su un piatto da portata, guarnite con qualche filo di erba cipollina e servite.

Guscio di speck con gramigna sugo di polpette e briciole di uovo sodo

ARROSTI di FESTA

FANTASIA AL POTERE, SI DICEVA UNA VOLTA. IL POTERE DELLA FANTASIA DICIAMO OGGI. E LO DICIAMO PRESENTANDO LE CREAZIONI DI MASSIMO PICCHERI, CAPACE DI CREARE PIATTI DI CARNE DAL MAGICO POTERE: QUELLO DI RENDERE ANCORA PIÙ IRRESISTIBILI LE NOSTRE FESTE!

a cura della redazione; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling di ELISA ANDREINI

Carré di agnello farcito con salsiccia di finocchietto e curry

(pag. 104)

Carré di agnello farcito con salsiccia di finocchietto e curry

Ingredienti (per 4 persone)

1 carré di agnello già disossato (razza zackel); 4 salsicce di suino (razza mangalica)
2 cucchiaini di polvere di finocchietto; 2 cucchiaini di curry; 2 spicchi di aglio
1 rametto di rosmarino; olio extravergine di oliva
sale di Cervia; pepe della Tasmania

1

AROMATIZZATE LA CARNE

Stendete il carré di agnello su un tagliere e spolverizzatelo con la polvere di finocchietto e con il curry. Salate e pepate.

2

METTETE LA SALSICCIA

Spellate le salsicce e spalmatele su tutta la superficie dell'agnello, lasciando circa 2 cm liberi dai bordi.

3

ARROTOLATE

Arrotolate delicatamente la carne, decorate con un rametto di rosmarino e legate il rollè ottenuto con spago da cucina.

4

SIGILLATE
Trasferite il carré di agnello in una busta per il sottovuoto abbastanza grande da poterlo contenerlo perfettamente. Sigillate per bene e mettetelo in una teglia da forno dai bordi alti.

5

CUOCETE
Versate l'acqua fino quasi a coprire il rollè, quindi infornate a 130 °C e fate cuocere per circa 4 ore.

6

FATE ROSOLARE IN PADELLA
Trascorso il tempo di cottura, sfornate la carne e aprite la busta. Intanto fate rosolare l'aglio con un filo di olio. Trasferite il rollè con tutto il suo fondo di cottura in padella e fate rosolare per bene da tutti i lati.

7

AFFETTATE E SERVITE
Levate e lasciate raffreddare, quindi tagliate a fettine. Distribuite nei piatti da portata, nappate con il suo fondo di cottura e servite.

Arrosto di piccione di bue grasso lardellato al nebbiolo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di piccione di bue grasso
8 fette spesse di lardo (razza mangalica)
1 costa di sedano
1/2 cipolla; 1 carota
2 spicchi di aglio
2 rametti di rosmarino
1 bottiglia di nebbiolo
1-2 bacche di ginepro
2 chiodi di garofano
olio extravergine di oliva
sale pepe

Preparazione

1. Tagliate a dadini le fette di lardo. Con un coltello affilato praticate delle incisioni su tutta la superficie della carne, inserite all'interno i dadini di lardo e sistemate la carne in una ciotola capiente.

2. Bagnate con il vino, profumate con le bacche di ginepro, l'aglio, il rosmarino e i chiodi di garofano. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e coprite con un foglio di alluminio. Trasferite in frigorifero e lasciate marinare per una notte intera.

3. Trascorso il tempo di riposo, mondate gli odori, tritateli e fateli soffriggere in un tegame capiente con un filo di olio. Unite la carne, ben scolata dal liquido di marinatura, e fate dorare su tutti i lati. Sfumate con la marinatura, filtrata, salate, incoperchiate e lasciate cuocere per un'ora e mezza a fuoco lento.

4. Trascorso il tempo, togliete l'arrosto e tenetelo da parte in caldo. Alzate la fiamma e fate ridurre il fondo di cottura. Servite l'arrosto a fette, nappando con il fondo di cottura.

Ingredienti (per 4 persone)

1,2 kg di fesa di tacchino
500 g di castagne
2 mele; 3 scalogni
1 ciuffo di coriandolo
1 ciuffetto di alloro
3-4 bacche di ginepro
200 ml di idromele; cannella
cumino; brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale rosa dell'Himalaya

Preparazione

1. Portate a bollore una pentola piena di acqua con 1 foglia di alloro e 1-2 bacche di ginepro, leggermente pestate. Praticate un'incisione alle castagne, versatele nell'acqua bollente e lessatele. Una volta cotte, scolatele e fatele intiepidire, quindi sbucciatele e tenetele da parte.

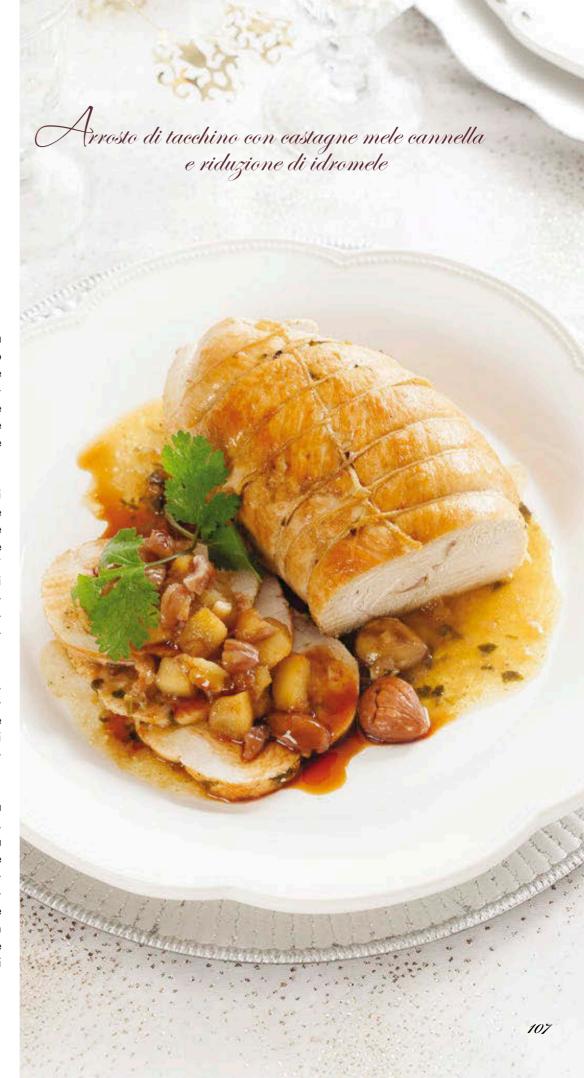
2. Sbucciate e tritate finemente gli scalogni. Fateli stufare in un tegame con un filo di olio, quindi disponete la carne e fatela rosolare per bene da tutti i lati. Profumate con un po' di coriandolo, tritato, un pizzico di cannella e l'alloro e il ginepro restanti. Bagnate con il brodo vegetale caldo e portate a cottura. Regolate infine di sale.

3. Nel frattempo sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini. Raccoglieteli in un pentolino, unite 2 cucchiai di idromele e un pizzico di cumino, mettete sul fuoco e fate cuocere per una decina di minuti.

4. Togliete i dadini di mela dalla padella, versate l'idromele restante, profumate con un pizzico di cannella e fate ridurre della metà. Riducete le castagne a pezzetti e tenetene qualcuna intera. Tagliate la carne a fettine e guarnite con le mele a dadini e le castagne a pezzetti. Nappate con la riduzione, ultimate con le castagne lasciate intere e qualche cristallo di sale rosa, e servite.

Arrosto di tacchino con castagne mele cannella e riduzione di idromele

Tasca di vitella con cime di rapa salsiccia e peperone crusco

Ingredienti (per 4 persone)

1 tasca di vitella da 500 g
3 salsicce di cinta senese
400 g di cime di rapa già pulite
1 bicchiere di vino bianco
2 spicchi di aglio di Sulmona
1 peperoncino
peperone crusco in polvere
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate le cime di rapa e lessatele in acqua bollente e leggermente salata per circa 15 minuti. Una volta cotte, scolatele, fatele raffreddare e infine tritatele. Con un coltello ben affilato incidete la carne da un'estremità all'altra fino a ottenere una vera e propria tasca.

2. Fate rosolare 1 spicchio di aglio con un filo di olio; unite le salsicce, spellate e sgranate con i rebbi di una forchetta, e fate rosolare su fiamma vivace per circa 5 minuti. Unite le cime di rapa tritate, profumate con un pizzico di peperoncino e fate insaporire per altri 5 minuti. Aggiungete le salsicce sbriciolate e fate cuocere per altri 3-4 minuti. Quindi spegnete e fate intiepidire.

3. Farcite la tasca di vitella con il ripieno ottenuto e chiudete con un ago e lo spago da cucina. Fate rosolare l'aglio rimasto in un tegame capiente con abbondante olio. Disponete la tasca di vitella e fatela rosolare per bene su tutti i lati. Sfumate con il vino, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 45 minuti.

4. Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne, trasferitela su un tagliere e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo alzate la fiamma e lasciate ridurre il fondo di cottura fino a ottenere la giusta consistenza. Tagliate la tasca a fettine e trasferite in un piatto di servizio. Nappate con il fondo di cottura e servite.

Foto e styling di Elisa Andreini

Zampone e Cotechino

Salama da sugo in carta fata su polentina di patate e zucca

Ingredienti (per 4 persone)

1 salama da sugo
3 patate grandi
500 g di zucca
qualche foglia di salvia
burro; olio extravergine di oliva; sale di Cervia

Preparazione

1. Passate rapidamente la salama da sugo sotto l'acqua tiepida e rimuovete le eventuali impurità della crosta esterna; asciugatela, avvolgetela con un foglio di carta fata e legatela con lo spago da cucina. Sistemate una pentola capiente piena di acqua fredda sul fuoco, immergete la salama e fate cuocere per almeno 5 ore. Spegnete e fate raffreddare.

2. Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele da dadini. Riducete a dadini anche la zucca. Lessateli in acqua bollente e salata una mezz'ora, quindi scolateli e frullateli con un mixer a immersione unendo un filo di olio e pizzico di sale. Lasciate raffreddare.

3. Distribuite la purea di zucca e patate negli stampini monoporzione, ben imburrati, e infornateli a 200 °C per 10 minuti. Quando la salama da sugo sarà ben fredda, eliminate la carta fata e sistematela su un tagliere in posizione verticale. Incidetela con un coltello e tagliatela a mo' di croce fino alla metà.

4. Svuotatela completamente e con la polpa formate delle quenelles. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i tortini, lasciateli intiepidire e poi sformateli nei piatti da portata. Adagiate sopra una quenelle di salama, guarnite con 2 foglioline di salvia e servite.

I PROTAGONISTI DELLE FESTE COME NON LI AVETE MAI VISTI E... ASSAGGIATI. RIVISITATI IN CHIAVE CREATIVA DA MASSIMO PICCHERI, SI TRASFORMANO IN GUSTOSI RAGÙ, ELEGANTI QUENELLES E FRAGRANTI RUSTICI. CON ABBINAMENTI SIA CLASSICI SIA CREATIVI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI
foto di ALESSANDRO ROMITI

Cannolo di pasta all'uovo fritto ripieno di cotechino e pomodoro giallo

Ingredienti

250 g di pasta all'uovo; 1 cotechino da 500 g
10 pomodorini gialli del piennolo del Vesuvio; 1 ciuffo di basilico
2 cucchiai di zucchero di canna; olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva; sale di Maldon

Preparazione

1. Avvolgete il cotechino in un canovaccio di cotone bianco. Legatelo, trasferitelo in una casseruola con acqua fredda e fate cuocere per circa un'ora. Trascorso il tempo di cottura, scolatelo e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Stendete la pasta all'uovo fino a ottenere una sfoglia sottilissima. Con un coppapasta da 10 cm di diametro ricavate tanti dischetti.

2. Avvolgete i dischetti negli appositi stampi per cannolo e poi trasferite in frigorifero per circa un'ora. Friggete i cannoli in abbondante olio di semi ben caldo; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

3. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e sistemateli su una placca da forno, foderata con carta forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale, spolverizzate con lo zucchero e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Levate e tenete da parte.

4. Una volta ben freddo, prendete il cotechino e tritatelo finemente fino a ottenere una sorta di ragù. Farcite i cannoli di pasta all'uovo con il ragù di cotechino. Distribuite i pomodorini nei piatti da portata, adagiate sopra due cannoli, guarnite con una fogliolina di basilico e servite.

Fettuccina di cotenna di suino crema di fagioli all'uccelletto e falso ragù bianco di zampone

Ingredienti (per 4 persone)

1 zampone di maiale
600 g di cotenna di maiale
500 g di fagioli del purgatorio già lessati; 200 g di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco
qualche foglia di salvia
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate la cotenna di maiale e sgrassatela per bene. Trasferitela in casseruola, coprite con acqua fredda, incoperchiate e fate cuocere per circa 1 ora su fuoco medio. Levate e lasciate raffreddare. Fate rosolare l'aglio con un filo di olio e qualche fogliolina di salvia. Versate i pomodori pelati, incoperchiate e fate cuocere per circa 10 minuti. Aggiungete i fagioli lessati, salate e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

2. Quando la cotenna sarà fredda, eliminate il grasso rimasto e ricavate tante "fettuccine". Avvolgete lo zampone in un canovaccio di cotone bianco. Legatelo, trasferitelo in una casseruola con acqua fredda e fate cuocere per circa un'ora e mezza su fuoco dolce. Spegnete e lasciate intiepidire, quindi rimuovete il canovaccio ed eliminate il grasso e il collagene in eccesso. Lasciate raffreddare.

3. Tagliate a fette lo zampone e poi sbriciolatelo in una padella. Mettete sul fuoco e fate saltare per qualche minuto su fiamma vivace. Bagnate con il vino, lasciate sfumare e poi spegnete. Distribuite i fagioli nei piatti da portata e adagiate sopra le fettuccine di cotenna. Condite con il ragù di zampone, profumate con una macinata di pepe e servite.

Rustico di cotechino su vellutata di lenticchie

Ingredienti (per 4 persone)

1 cotechino da 500 g
500 g di lenticchie decorticate
1 costa di sedano
1/2 cipolla
1 carota
olio extravergine di oliva
sale di Trapani

vi serve inoltre

250 g di pasta sfoglia già pronta

Preparazione

1. In una pentola capiente sistemate il cotechino sottovuoto. Coprite con acqua fredda, mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco medio per circa 40-45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, spegnete e prelevate il cotechino. Scolatelo per bene, aprite il sottovuoto ed eliminate il collagene in eccesso. Fate raffreddare e poi rimuovete la plastica.

2. Nel frattempo lavate e pulite la carota, la costa di sedano e la cipolla. Riduceteli a dadini e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete le lenticchie, bagnate con un bicchiere di acqua, incoperchiate e lasciatele cuocere per 45 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un goccio di acqua. Regolate di sale.

3. Appena il cotechino si sarà raffreddato, tagliatelo a dadini di circa 2 cm. Stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia rettangolare, ritagliate tanti quadrati e distribuite al centro i dadini di cotechino. Chiudete avvolgendo bene il dadino di cotechino. Trasferite i rustici in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e tenete da parte.

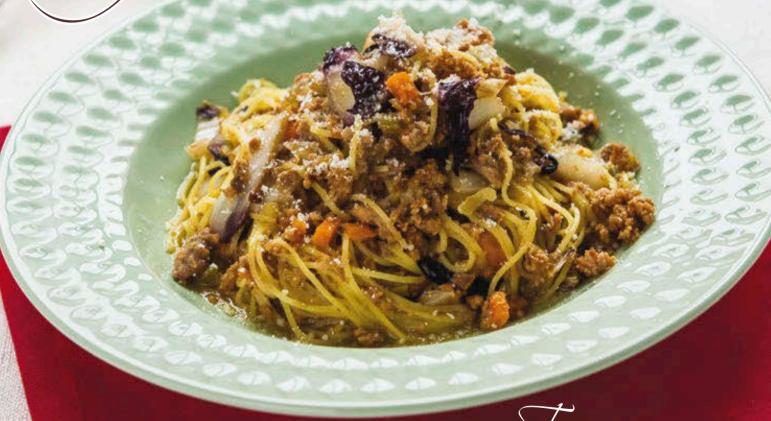
4. Trascorso il tempo di cottura delle lenticchie, spegnete e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una vellutata liscia. Distribuite la vellutata nei bicchierini da finger food, adagiate sopra un rustico di cotechino e servite.

LE QUATTRO PIUME

ANATRA E FAGIANO SONO I NOBILI INTERPRETI DI PIATTI IMPORTANTI E SONTUOSI. IDEALI PER FESTEGGIARE IL NATALE IN COMPAGNIA, TRA GUSTO E TRADIZIONE. PAROLA DI FABIO CAMPOLI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FABIO CAMPOLI - foto di EMANUELA DE SANTIS

Tagliolini al ragù di fagiano e radicchio *(pag. 118)*

*

LE NOTE AMARE DEL RADICCHIO CONFERISCONO A QUESTO PRIMO PIATTO SFUMATURE DI SAPORE UNICHE. PERFETTE PER STUPIRE I VOSTRI OSPITI.

Fagiano alle erbette e porcini con quenelles di semolino

(pag. 118)

✱ *IL FAGIANO DIVENTA PROTAGONISTA INSIEME AI PORCINI DI UN PRIMO PIATTO CLASSICO CHE SCEGLIE DI VESTIRSI A FESTA PER IL MESE PIÙ GOLOSO DELL'ANNO.*

ALICE TV

Fabio Campoli è in onda con il programma "NON È MAI TROPPO PRESTO". Su Alice Tv!

Tagliolini al ragù di fagiano e radicchio

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di pappardelle
1 fagiano
200 g di sedano, carote e cipolla
1 bicchiere di brodo ristretto di fagiano
200 g di parmigiano grattugiato
1 bouquet guarnito (2 chiodi di garofano, cannella in canna, ginepro, rosmarino, salvia e timo)
200 g di radicchio trevigiano
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per il ragù: disossate il fagiano e rimuovete la pelle, tenendo questi scarti da parte per il brodo. Tritate la carne di fagiano e raccoglietela in una ciotola. Bagnate con 300 ml di vino e fate marinare in frigorifero per 2 ore. Trascorso questo tempo, scolate il fagiano e conditelo con sale, pepe e 6 cucchiai di olio.

2. Disponete il fagiano in una casseruola, incoperchiate e fate cuocere su fiamma bassa. Quando inizia a rosolare, togliete il coperchio, bagnate con 1 bicchiere di vino e proseguite la cottura. Unite gli odori, tagliati a brunoise, e il bouquet guarnito, raccolto in una garza, e fate rosolare ancora.

3. Bagnate con il brodo ristretto, coprite e proseguite la cottura a fiamma dolce. Regolate infine di sale e di pepe. Tagliate a julienne il radicchio, raccoglietelo in una ciotola e conditelo con sale, pepe e un filo di olio. Fate saltare in padella su fiamma vivace per una decina di minuti. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente e trasferitela in padella con il ragù di fagiano, mantecando per qualche minuto.

4. Distribuite la pasta nei piatti da portata e guarnite con il radicchio scottato. Spolverizzate con il formaggio grattugiato e servite.

Brodo ristretto di fagiano

Raccogliete le ossa e la pelle del fagiano in una pentola. Mettete sul fuoco e fate tostare, quindi coprite con acqua fredda e fate cuocere a fiamma bassa. Schiumate all'occorrenza. Unite 200 g di sedano, 200 g di carote e 200 g di cipolla, e fate cuocere per circa un'ora (più la cottura sarà prolungata più aumenterà la qualità e la concentrazione del brodo). Infine filtrate e fate ridurre.

Fagiano alle erbette e porcini con quenelles di semolino

Ingredienti (per 4 persone)

1 fagiano già eviscerato
1/2 l di latte
125 g di semolino
2 tuorli; 50 g di formaggio grattugiato
1 l di vino bianco
1 ciuffo di erbette miste (timo, maggiorana, salvia, rosmarino)
100 g di scalogni
1 limone; burro; olio extravergine di oliva; sale

per accompagnare

400 g di porcini
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per gli gnocchi: fate scaldare il latte in una casseruola, versate a pioggia il semolino e mescolate velocemente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Quando il semolino avrà raggiunto una consistenza piuttosto densa, spegnete il fuoco e incorporate il formaggio, i tuorli e un pizzico di sale.

2. Imburrate una pirofila da forno e, aiutandovi con due cucchiai, realizzate tante quenelles. Disponetele man mano nella pirofila e infornate a 200 °C per circa 15-20 minuti, finché non saranno ben gratinate. Lavate il fagiano, fiammeggiatelo e tagliatelo in 4 pezzi.

3. Disponete il fagiano in una casseruola, mettendo sul fondo il lato della pelle, condite con un pizzico di sale e un filo di olio, e irrorate con il vino. Profumate con le erbette miste e il limone, tagliato a metà, e fate cuocere coperto e su fuoco dolce per almeno un'ora (abbiate cura di rimuovere il limone non oltre metà cottura). Quando il vino sarà evaporato, unite gli scalogni, tagliati a metà, e fate dorare in modo uniforme.

4. Mettete i pezzi di carne con la pelle rivolta verso l'alto, bagnate con un mestolo di acqua bollente e proseguite la cottura per circa mezz'ora. Mondate i funghi ed eliminate i gambi, tenendo solo le cappelle. Fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio, unite le cappelle e fatele cuocere a fiamma vivace fino a doratura. Trasferite il fagiano in un piatto da portata, accompagnate con le quenelles e i porcini, e servite.

SONTUOSA DA PORTARE IN TAVOLA, UNA RICETTA ELABORATA IDEALE PER FESTEGGIARE IL NATALE IN COMPAGNIA, TRA GUSTO E TRADIZIONE.

Salsa di melagrana

In un pentolino mettete 200 g di succo di melagrana; a parte fate sciogliere 20 g di amido di mais in 200 g di acqua. Unitelo al succo e fate prendere il bollore per qualche minuto finché la salsa non si sarà ben addensata. Regolate di sale.

Anatra lussureggiante

Ingredienti (per 4 persone)

1 anatra intera disossata
300 g di polpa macinata di vitello
300 g di lardo a fette sottili
150 g di pane in cassetta (privato della crosta)
100 g di panna fresca
80 g di prosciutto cotto a cubetti
150 g di carote; 150 g di sedano
40 g di pistacchi già sgusciati
sale e pepe

Preparazione

1. Fiammeggiate l'anatra per rimuoverne le piume. Con un coltello eliminate la parte terminale in eccesso delle ali e del collo. Salate leggermente e tenete da parte. Raccogliete la polpa di vitello in un mixer da cucina; unite la panna e il pane in cassetta, a cubetti, e frullate fino a ottenere un composto piuttosto fine.

2. Regolate di sale e di pepe. Unite il prosciutto cotto, le carote e il sedano, tagliati a brunoise, e i pistacchi alla farcia, e mescolate per bene fino a ottenere un impasto omogeneo. Farcite l'anatra con il composto, poi richiudete, accosciate l'anatra, avvolgete con le fette di lardo e legate con spago da cucina.

3. Disponete l'anatra in una pirofila e infornate a 90 °C per circa 3 ore, quindi alzate la temperatura a 180 °C e proseguite per altri 20 minuti, o comunque fino a rosolatura. Levate e servite, accompagnando con la salsa di melagrana.

Petto di anatra caramellato

Ingredienti (per 4 persone)

4 petti di anatra
olio extravergine di oliva

per la marinatura
115 g di aceto balsamico
50 g di salsa di soia
50 g di salsa worcester
30 g di succo di limone
2 cucchiai di senape
50 g di zucchero di canna
1 spicchio di aglio tritato
115 g di olio extravergine di oliva
2 cucchiaini rasi di sale
1 cucchiai raso di pepe

per accompagnare
purea di zucca
chicchi di melagrana

✱LE NOTE SAPORITE DI UNA MARINATURA AGRODOLCE ACCOLGONO IL SAPORE DELLE CARNI D'ANATRA IN UNA RICETTA FACILE E DALLA COTTURA VELOCE.

1

PREPARATE LA MARINATURA

Raccogliete l'aceto balsamico, la salsa di soia, la salsa worcester, il succo di limone, la senape, lo zucchero, l'aglio, il sale e il pepe in un recipiente, e mescolate accuratamente. Versate a filo l'olio e frullate il tutto con un frullatore a immersione.

2

INCIDETE LA CARNE E...

Incidete la pelle dei petti di anatra con il coltello, praticando dei tagli non troppo profondi.

...FATELA MARINARE

Versate sul fondo di un contenitore una parte della marinatura. Disponete i petti di anatra in un solo strato e ricopriteli con la marinatura restante. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 12 ore.

4

CUOCETELA IN PADELLA

Fate scaldare una padella antiaderente, senza aggiungere grassi. Scolate i petti di anatra dalla marinatura, ungeteli da entrambi i lati con un filo di olio e disponeteli in padella, mettendoli dalla parte della pelle. Quando questa sarà ben croccante, girate e proseguite la cottura finché la carne non risulterà morbida e succulenta. Levate e fate riposare per 5 minuti. Scaloppate l'anatra e servitela su una purea di zucca, decorando con chicchi di melagrana.

Il Parmigiano Reggiano "prodotto di montagna"

Non sono soltanto le cime (tante oltre i 2000 metri), i torrenti, i boschi, i pascoli a segnare l'Appennino che corre tra Parma e Bologna, fino al fiume Reno.

I confini, qui, sono fatti di storie, tradizioni, case e borghi che vivono e si rinnovano grazie a quello che da sempre è indicato come **il "re" dei formaggi**, quel Parmigiano Reggiano che proprio in queste terre affascinanti e dure riassume ogni attività agricola possibile. Una monocoltura e, al tempo stesso, una cultura di cose fatte bene per restare qui, grazie al reddito che genera, e per arrivare lontano, in ogni luogo del mondo che sappia apprezzare l'unicità di un prodotto che proprio nelle montagne trova una delle aree d'eccellenza.

È infatti in queste zone che si concentra la produzione di oltre **700.000 forme**, una cifra che fa del Parmigiano Reggiano il formaggio Dop con la alta produzione in montagna, con ben **3,5 milioni di quintali di latte** destinati alla trasformazione.

TRA VETTE, TORRENTI E PASCOLI

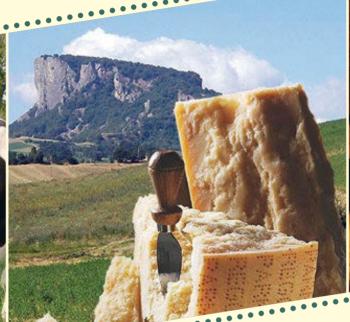
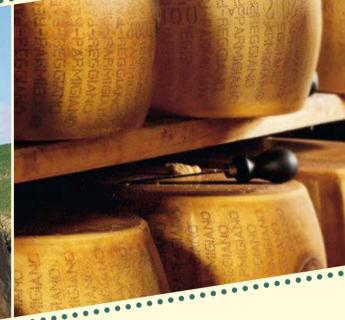
UN SAPORE SENZA CONFINI

Grazie a questi valori, le zone appenniniche delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte del bolognese hanno mantenuto un sistema agroalimentare dinamico, che presidia e tutela ambiente e territorio ed è in grado di garantire reddito a **1.200 allevatori** e attività a quasi **100 caseifici** che assicurano migliaia di posti di lavoro in aree tra le più svantaggiate in termini di economia e occupazione.

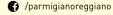
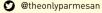
Un sistema che sconta condizioni di fragilità e costi produttivi superiori a quelli di qualsiasi altra zona, ma che può contare su un prodotto le cui caratteristiche straordinarie sono da anni al centro di un intenso lavoro da parte del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Dopo aver ottenuto dall'Unione Europea la possibilità di utilizzare la denominazione "prodotto di montagna", il Consorzio ha infatti messo in atto uno specifico **"Progetto qualità"** per il Parmigiano

Reggiano prodotto nelle aree appenniniche, che certifica i caseifici artigianali e le migliori forme proprio con l'apposizione del **marchio "prodotto di montagna"**. Un passaggio fondamentale per i produttori, il cui obiettivo è proprio la valorizzazione economica di un prodotto dalle caratteristiche del tutto peculiari, ma anche per i consumatori, che sanno di poter contare su un alimento che deriva da una tradizione millenaria ed è prodotto in base a regolamenti che creano un legame ancor più stretto con un territorio particolarmente tutelato.

Per ottenere la **certificazione**, nel dettaglio, il latte trasformato deve provenire esclusivamente dagli allevamenti della montagna: non è dunque possibile la lavorazione di altro latte, seppur derivante da altre zone del comprensorio del Parmigiano Reggiano. Le bovine, poi, in stalla o al pascolo, debbono essere alimentate

prevalentemente con erba e fieno (vale anche qui il divieto assoluto dell'uso di insilati e additivi) e nel complesso gli alimenti per oltre il 60% debbono avere un'origine locale "di montagna".

Vi sono regole semplici ma stringenti, dunque, sui fattori che per primi vanno a definire i tratti dell'unicità e della diversità, cui si aggiunge qualcosa di veramente singolare e inedito a beneficio del palato (e non solo della tutela) dei consumatori. Al ventiquattresimo mese di stagionatura (cioè un anno dopo la prima espertizzazione con la quale si classifica ufficialmente il prodotto come "Parmigiano Reggiano") il formaggio è infatti oggetto di una ulteriore selezione qualitativa che include anche un panel di assaggio che ne verifica l'**identità sensoriale**.

Il **Parmigiano Reggiano "prodotto di montagna"**, allora, non è fatto "solo" di vette e torrenti, boschi e pascoli, non è solo assolutamente naturale, privo di additivi e conservanti, versatile in cucina, ricco di proteine, poveri di grassi, altamente digeribile, adatto ad ogni età e ad ogni regime alimentare: è soprattutto un sapore, un gusto che non conosce confini.

PASTICCERIA SALATA!

QUATTRO GRANDI CLASSICI DELLA PASTICCERIA DOLCE, RIVISITATI IN CHIAVE SALATA DA MARTA BERTINI, CHEF E DOCENTE DI COQUIS. IDEALI PER STUPIRE AMICI E PARENTI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MARTA BERTINI
foto di EMANUELA DE SANTIS

Panettone gastronomico

Ingredienti

per il panettone

250 g di manitoba
50 g di fecola di patate
5 g di lievito di birra fresco
10 g di zucchero
2 uova; 2 tuorli; 90 g di latte
20 g di parmigiano grattugiato
38 g di burro; 3,5 g di sale; pepe
semi di sesamo, zucca e girasole

per le farciture

prosciutto di Praga; chips di zucca mantovana essiccata; scaglie di ricotta salata; maionese culatello di Zibello; robiola; maggiorana pancetta arrotolata; stracchino; salvia fritta castelmagno; fiori di zucca; gherigli di noce

Preparazione

1. Versate il latte (**foto A**), 1 uovo, i tuorli e il lievito nel vaso di una planetaria, quindi unite la farina, la fecola, lo zucchero e il parmigiano, e impastate con il gancio per almeno 5 minuti a velocità media. Mescolate il burro con il sale e un pizzico di pepe, quindi incorporatelo al composto poco alla volta (**foto B**).

2. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi formate una palla, trasferite nel vaso della planetaria (**foto C**) e fate lievitare a 26-28 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, mettete l'impasto in uno stampo per panettone da 500 g (**foto D**) e fate lievitare fino quando sarà arrivato a 1 cm sotto il bordo dello stampo.

3. Spennellate la superficie con l'uovo restante, sbattuto e diluito con un goccio di acqua, e cospargete con i semi. Infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 30 minuti, senza mai aprire il forno per i primi 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

4. Con un coltello a sega tagliate il cappello del panettone e tenetelo da parte. Tagliate tante fettine spesse circa 1 cm, quindi spalmatele con un velo di maionese e farcitele a due a due con i seguenti abbinamenti: prosciutto di Praga, chips di zucca essiccata e scaglie di ricotta; culatello, robiola e maggiorana; pancetta arrotolata, stracchino e salvia fritta; castelmagno, fiori di zucca e gherigli di noce. Ricomponete il panettone, coprite con il cappello e servite.

A

B

C

D

Tortine di zucca e guanciale croccante

(pag. 128)

Ingredienti

300 g di zucca già mondata
200 g di panna fresca
50 g di latte; 100 g di uova
2 g di sale; 1 g di pepe bianco
2-3 fettine sottili di guanciale
semi di zucca; chips di zucca

Pasta brisée

Lavorate 250 g di farina 00 con 175 g di burro freddo, a dadini, in una planetaria con la foglia. Incorporate 10 g di zucchero a velo, 1 tuorlo e per ultimo 30 g di latte. Lavorate velocemente, quindi stendete la pasta tra due fogli di carta forno allo spessore di circa 3 mm e fate riposare per almeno 1 ora in frigorifero.

Cornetti cacio e pere

(pag. 128)

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta brioche semidolce

125 g di farina 00
125 g di manitoba
10 g di lievito di birra
12 g di zucchero
55 g di uova; 90 g di latte
40 g di pecorino grattugiato
75 g di burro (a 16 °C)
5 g di sale; 2 g di pepe

per la decorazione

2-3 pere coscia
1 cucchiaino di miele
1 noce di burro; 1 uovo
qualche fogliolina di timo
semi di sesamo nero
qualche chips di pera
germogli

Gelato al pecorino

Versate in una casseruola 300 g di latte, 25 g di panna fresca, 75 g di pecorino grattugiato, 90 g di zucchero, 15 g di miele di acacia e 2-3 g di neutro per gelati (o farina di semi di carrube). Mettete sul fuoco e portate alla temperatura di 70 °C. Trasferite in un contenitore di acciaio e mettete in freezer per circa 2 ore, mescolando ogni 30 minuti per rompere i cristalli di ghiaccio.

LA SCUOLA
L'ateneo nasce per fornire una formazione professionale nel settore della cucina, della pasticceria e della pizzeria, con un autorevole corpo docenti; ma, la sera... lascia posto a coinvolgenti corsi amatoriali, durante i quali, ai momenti di apprendimento e di approfondimento, si affiancano momenti di divertimento, che consentono anche a chi non vuole affrontare i fornelli per professione, di addentrarsi nei diversi corsi a tema, o perché no, seguire un dolce percorso amatoriale per apprendere tutte le basi della pasticceria, dal più tradizionale al contemporaneo. Ampia la scelta tra i corsi amatoriali: dalle serate monotematiche – in cui si affrontano specifici argomenti quali "torte da credenza", "dolci al cucchiaio", "dolci lievitati", "pan di Spagna" – fino ai corsi avanzati di più livelli in cui gli amatori, attraverso più incontri, si raffrontano con le tecniche e le basi dell'arte della pasticceria da riproporre ai fornelli di casa.

Tortine di zucca e guanciale croccante

Preparazione

1. Tagliate la zucca a tocchetti, trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e bagnate con 1/2 bicchiere di acqua. Infornate a 150 °C e fate cuocere finché non sarà diventata morbida. Levate e lasciate raffreddare. Versate la panna, il latte, le uova, il sale e il pepe in un bicchiere alto e stretto, ed emulsionate con un mixer a immersione. Unite la zucca e frullate ancora.

2. Trascorso il tempo di riposo, prendete la pasta brisée e ricavate un disco di diametro maggiore rispetto agli stampini utilizzati. Foderateli con la brisée, eliminate la pasta in eccesso dai bordi e bucherellate delicatamente il fondo con i rebbi di una forchetta.

3. Fate riposare in frigorifero per altri 30 minuti, quindi infornate a 150-160 °C fino a doratura. Versate la crema di zucca nei gusci di brisée, livellate e infornate a 140 °C fino a quando la crema non risulterà stabile ai bordi ma morbida al cuore. Levate e tenete da parte.

4. Scaldate una padella, disponete le fette di guanciale e fatele cuocere fino a renderle ben croccanti. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Decorate le quiche con pezzetti di guanciale e qualche seme e chips di zucca, e servite.

Cornetti cacio e pere

Preparazione

1. Versate il latte e le uova nel vaso di una planetaria, quindi unite le farine, lo zucchero, il lievito e il pecorino, e impastate con il gancio per circa 8-10 minuti a velocità media. Mescolate il burro con il sale e il pepe, quindi incorporatelo al composto in 3 volte.

2. Lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi formate una palla, trasferite nel vaso della planetaria e fate lievitare a 26-28 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia spessa 5 mm. Con il tagliapasta ricavate dei triangoli di 20 cm di altezza e 12 cm di base.

3. Arrotolate i triangoli partendo dalla base ed esercitando una lieve pressione sul piano. Trasferite i cornetti ottenuti sulla placca del forno, foderata con carta forno, mettendoli ben distanziati, e lasciate lievitare per circa un'ora.

4. Trascorso il tempo di lievitazione, spennellate la superficie dei cornetti con l'uovo, sbattuto e diluito con un goccio di acqua, e cospargete con i semi di sesamo. Infornate a 165 °C e fate cuocere per circa 15-20 minuti, senza mai aprire il forno per i primi 10 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire.

5. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti. Fate sciogliere il burro in una padella, unite i cubetti di pera, il miele e qualche fogliolina di timo, e fate saltare per qualche minuto. Incidete il cornetto nel senso della lunghezza e farcite con una pallina di gelato al pecorino. Guarnite con le pere saltate, qualche germoglio e qualche chips di pera, e servite.

Strudel carciofi taleggio e maggiorana

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta strudel
75 g di acqua
20 g di olio di semi
10 g di tuorlo
150 g di manitoba
(più altra per spolverizzare)
5 g di zucchero a velo
2 g di sale; burro

per il ripieno
5 carciofi; 150 g di taleggio
2 spicchi di aglio
2 alici sott'olio
1 ciuffo di maggiorana
semi di sesamo; vino bianco
olio extravergine; sale

1. Versate l'acqua, l'olio e il tuorlo nel vaso di una planetaria. Aggiungete la farina, lo zucchero e il sale, setacciati insieme, e lavorate con il gancio a velocità medio-alta per circa 3-4 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 24 ore.

2. Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure. Tagliateli a spicchi sottili e fateli saltare in padella con un filo di olio, l'aglio e le alici. Profumate con un po' di maggiorana, sfumate con il vino, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti. Spegnete e fate raffreddare.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta il più sottile possibile su un piano di lavoro leggermente infarinato. Ritagliate i bordi laterali a strisce di 1 cm e spennellate la sfoglia con un po' di burro fuso. Distribuite sopra i carciofi saltati, il taleggio a fettine e qualche fogliolina di maggiorana. Intrecciate le strisce e chiudete lo strudel (foto).

4. Spennellate la superficie con un po' di burro fuso e spolverizzate con i semi di sesamo. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 35-40 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite, tagliato a fette.

1

BUON Natale!

VINI, BIRRE, DISTILLATI… FRA BOTTIGLIE IN EDIZIONE LIMITATA, ETICHETTE PREMIATE ED ECCELLENZE VARIE, LE IDEE GIUSTE DA METTERE SOTTO L'ALBERO MA, SOPRATTUTTO, DA DEGUSTARE IN COMPAGNIA DI AMICI E PARENTI

di FRANCESCO MONTEFORTE BIANCHI

1 L'ORO DEI DOGI
Nell'isola di Mazzorbo, una delle tre di Venezia Nativa con Torcello e Burano, c'è un vigneto che sfida l'acqua alta, dando vita a un vino unico al mondo: il Venissa. Prodotto da Gianluca Bisol (nella foto) con uve Dorona in purezza, vitigno autoctono a bacca bianca di cui fino al 2002 erano rimaste solo poche piante nascoste tra gli orti e i conventi dell'isola, un bianco vinificato come un grande rosso. Di colore giallo dorato, con profumi complessi che vanno dalla susina alla mandorla, all'albicocca al tiglio, e note di fiori di pesco, ribes bianco, resina, canfora, spezie… salmastro e iodato, al palato si rivela delicato e complesso. La quadratura del cerchio, per un vino numerato a mano, bottiglia dopo bottiglia, e prezioso fin nell'etichetta… Che etichetta non è ma un'impalpabile foglia d'oro.
Tenuta Venissa
VENISSA
www.venissa.it

2 LA CLASSE È CLASSE
Raggiungere l'apice della qualità, esprimere al meglio il terroir, trasformare i propri vini nel racconto dell'essenza dell'Alto Adige e della sua vocazione enologica. È questa, da sempre, la filosofia di Tenuta Hofstätter. Una filosofia che ha nel Ludwig Barth von Barthenau 2012 una delle sue espressioni di eccellenza. Prodotto con uve Pinot Nero provenienti dal cru Vigna Roccolo, rivela fin dall'intenso colore scuro la sua classe superiore. Classe confermata al naso da aromi complessi e ricchi di sfaccettature, con profumi di amarena e di mirtillo rosso, ma anche di vaniglia e rovere. Al palato, la fine acidità, i tannini vellutati, il finale lungo e persistente non fanno che ribadire il concetto, trasformando ogni sorso di questo vino in un'esperienza sensoriale unica.
Tenuta Hofstätter
LUDWIG BARTH VON BARTHENAU VIGNA ROCCOLO 2012
www.hofstätter.com

2

3 UN, DUE, TRE… CHAMPAGNE!

Foie gras, caviale, astice, secondi di pesce alla griglia o con una salsa leggera, carni bianche insaporite con aromi esotici sono gli abbinamenti perfetti per lo Champagne William Deutz 2008, una delle migliori cuvée della Maison di Aÿ. Cristallino con riflessi dorati e un perlage fine e interminabile, al naso eprime note di fiori bianchi, pesca e pera. In bocca il corpo è ampio e vellutato, con una freschezza meravigliosamente equilibrata da una grande complessità e un'elevata gradazione alcolica, il tutto a risolversi in un finale setoso ed elegante. Una scelta raffinata per la vostra tavola delle feste o per un regalo importante. E per chi non si accontenta, ecco Trio de Prestige, imperdibile cofanetto che consente di degustare, oltre al William Deutz, altri due top della Maison: l'Amour de Deutz 2008 e l'Amour de Deutz Rosé 2008. Che dire, allora? Un, due, tre… Champagne!

Maison Deutz
TRIO DE PRESTIGE
www.champagne-deutz.com

4 ECCELLENZA? DOPPIA ECCELLENZA!

È il vino di eccellenza di una cantina di eccellenza. Si chiama Massera, è un Merlot in purezza e viene prodotto dall'azienda vitivinicola Condé di Predappio. Fondata nel 2001 da Francesco Condello (nella foto), la tenuta può contare su 77 ettari, di cui il 10% vitato appunto a Merlot. Una sola la regola produttiva: è la natura a dettare i ritmi, dovendosi limitare l'uomo ad accompagnare in maniera discreta, con il suo lavoro e la sua passione, il fare e il farsi del vino. Il Massera, dunque. Prodotto con uve accuratamente selezionate provenienti dal cru Massera, invecchia in barriques di rovere francese di media tostatura per 24 mesi, cui segue un affinamento in bottiglia di almeno altri 12 mesi. Di colore rosso intenso con riflessi violacei, si apre al naso con profumi di piccoli frutti neri e note tostate, perfettamente integrati con aromi minerali e balsamici. Di grande struttura in bocca, dove ancora la ricchezza balsamica si fa sentire, ha tannini fittissimi e setosi che accompagnano il palato fino al sorso successivo. Un'esperienza gustativa che si vorrebbe non finisse mai.

Condé
MASSERA
www.conde.it

5 SUPERPREMIATO

Da tre generazioni la famiglia Bidoli, titolare dell'omonima azienda nel cuore del Friuli collinare, produce vini con amore, nel rispetto di una filosofia ben precisa: mantenere un ottimo rapporto qualità-prezzo. Una filosofia che anno dopo anno ha portato l'azienda (oggi condotta da Arrigo, enologo, e Margherita, responsabile commerciale, entrambi nella foto), a conquistare con le sue etichette i premi più prestigiosi.

Superpremiato, per esempio, è il loro Sauvignon Blanc Friuli Grave doc della linea Le Alte. Di colore giallo paglierino, presenta al naso sentori di foglia di pomodoro, bosso, sambuco, ma anche di frutto della passione e pompelmo. Asciutto, sapido e nervoso in bocca, ma allo stesso tempo elegante e vellutato, si sposa alla grande con ricette a base di crostacei, aragosta e astice su tutti. Vale a dire i protagonisti più chic di pranzi e cene delle feste.

Vini Bidoli
SAUVIGNON BLANC FRIULI GRAVE DOC
www.bidolivini.com

6 TRE STELLE SUPER!

È il 1967 quando Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo (nella foto) fondano a Greve in Chianti la Carpineto, con un obiettivo: produrre il miglior Chianti Classico che il terroir possa offrire. 50 anni dopo, la realtà di Carpineto è quella di un brand dal successo internazionale. Un successo guadagnato con vini di grande intensità ed effetto, capaci di conquistare premi e riconoscimenti internazionali. Come il Farnito Cabernet Sauvignon 2011 Carpineto, super tre stelle nella Guida Oro I Vini di Veronelli 2017. Rosso rubino, con leggere sfumature aranciate, ha un profumo netto e intenso, con sensazioni complesse di spezie, liquirizia, vaniglia e marasca. Pieno, ricco e persistente in bocca, di notevole struttura ed eleganza, ha i suoi abbinamenti ideali con grandi arrosti e carni alla brace.

Carpineto
FARNITO CABERNET SAUVIGNON 2011
www.carpineto.com

7 LA BIRRA DEL SUD

Un sogno realizzato. È quello di Francesco Galano e Giuseppe Schisano (nella foto) che, da appassionati homebrewer, nel 1980 fondano a Massa Lubrense il Birrificio Sorrento. Con un intento: produrre birre di qualità che siano espressione del territorio a 360°, grazie all'impiego di ingredienti tipici e unici della penisola Sorrentina. Di qui la Syrentum, artigianale chiara aromatizzata con bucce fresche di limone di Sorrento; la Minerva, artigianale ambrata con bucce fresche di arancia bionda di Sorrento e la Parthenope, prodotta con noci di Sorrento igp. Di qui anche la Astrum, la loro birra di Natale. Ambrata con sentori di cannella, anice stellato e chiodi di garofano, caratterizzata da un corpo importante, svela in bocca sensazioni ricche e persistenti e un amaro che conferisce secchezza sul finale. Ideale in abbinamento a dolci tipici, cioccolato fondente e, perché no? gustata in abbinamento a un buon sigaro, è perfetta per trascorrere in allegria la serenità di un Natale in famiglia.

Birrificio Sorrento
ASTRUM
www.birrificiosorrento.it

8 QUALITÀ E PUREZZA

Da Pellegrini ecco la nuova linea di distillati Hija Ilegítima. Nata dalla volontà di valorizzare selezionate acquaviti di vinaccia tipicamente italiane, invecchiate in barili già utilizzati per la maturazione di rum provenienti da Jamaica, Trinidad, Barbados e Fiji, dunque ricchi dei loro sentori, rappresenta l'incontro fra due mondi lontani e differenti. Presentate in un packaging accattivante, con bottiglie in stile vecchia farmacia, le acquaviti Hija Ilegítima hanno lo stesso grado alcolico del Rum di partenza: un alto grado, dunque, che contraddistingue una qualità e una purezza che hanno pochi pari sul mercato.

Pellegrini
HIJA ILEGÍTIMA
www.pellegrinispa.net

Stylist Lilli Bacci - Photo Enrico Conti
NOVITA Home
Passione Mediterranea
NOVITA' Home - Tel: +39 055 8969219 - mail: info@novitahome.com - www.novitahome.com

CONCHIGLIE PREZIOSE

OSTRICHE, CAPESANTE E LUPINI SONO I PROTAGONISTI DEL RAFFINATO MENU DI MICHELE CHINAPPI. SERVITI A CRUDO, OPPURE APPENA SCOTTATI, VENGONO ESALTATI DA UNA CUCINA SEMPLICISSIMA – CHE UTILIZZA POCHISSIME SPEZIE E SALE – ED ESTREMAMENTE COMPETENTE. PER UNA VIGILIA DI NATALE ALL'INSEGNA DEL GUSTO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina)
indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca - foto e styling di ELISA ANDREINI

Le ostriche consumate sui mercati nazionali appartengono a tre specie diverse comunemente identificate con la denominazione di "piatta" (*Ostrea edulis*), già utilizzata dagli antichi Romani e originaria del mar Mediterraneo; "portoghese" (*Crassostrea angulata*) e "giapponese" o "concava" (*Crassostrea gigas*). Quest'ultima è certamente la più allevata al mondo: commercialmente nota come ostrica francese, è facilmente riconoscibile per avere tutte e due le valve di forma sferica. Malgrado la Francia sia il principale produttore, le ostriche hanno trovato degli ottimi ambienti anche in Italia, dove crescono facilmente. La riproduzione avviene spontaneamente grazie alla migrazione delle piccole larve, comunemente identificate come seme, che in natura migrano dalle madri mature e si attaccano a dei supporti stabili dove vengono facilmente reperite. In allevamento le ostriche sono "seminate" e "ingrassate" naturalmente con il plancton che esse filtrano, fino a raggiungere la taglia commerciale idonea. L'intervento dell'uomo si limita solo a disporle in gabbie immerse nell'acqua marina (dette lanterne), ben sospese dal fondo e costantemente controllate per assicurare una giusta distanza tra le singole ostriche, in modo che possano disporre di tutto lo spazio necessario per poter crescere. Dopo la raccolta è bene non consumarle oltre il quarto giorno; se cotte, le carni dell'ostrica assumono un sapore sgradevole.
Le ostriche più costose sono quelle colonizzate da alghe marine, le quali, una volta penetrate all'interno delle valve, si diffondono nel corpo molle conferendogli colori e sapori del tutto originali. Sotto il profilo nutrizionale sono molto interessanti per essere prive di grassi e carboidrati e ricchissime di zinco (45 mg/100 g di parte edibile) in quantità quattro volte superiore al formaggio grana.

ABBINAMENTO: ANSONICA

Vitigno a bacca bianca molto diffuso sulle coste tirreniche dove è ben acclimatato sui terreni caldo-aridi prossimi al mare. Il vino, poco acido e con una buona gradazione alcolica, caldo e armonico, offre gradevoli sentori floreali.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca*, lo chef Salvatore Marcia, Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE

Il menu a medio valore calorico (180 kcal/100 g) apporta una quantità di colesterolo decisamente nei limiti, con ragguardevoli apporti di proteine animali, ferro e fosforo in grado di soddisfare quasi pienamente il fabbisogno giornaliero, oltre all'eccezionale contributo dello zinco. Nei restanti pasti della giornata sarà necessario introdurre carboidrati complessi e fibra sotto forma di pane, pasta, frutta e verdura al fine di ottimizzare l'apporto dei nutrienti per una sana alimentazione.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

Crudo di ostriche capesante e lupini

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di ostriche
150 g di capesante
100 g di lupini
1 limone
1 ciuffo di prezzemolo

Preparazione

1. Lavate accuratamente i molluschi sotto l'acqua corrente fredda. Con l'aiuto di un apposito coltello, aprite i gusci: inserite la lama nella cerniera delle valve ed esercitate una leggera pressione fino a tagliare il muscolo adduttore interno che tiene serrate le due valve.

2. Una volta aperti i molluschi, raccogliete il corpo molle nella valva concava e disponeteli nei piatti da portata. Guarnite con uno spicchio di limone e un rametto di prezzemolo, e servite.

Conchiglie al gratin

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di ostriche
150 g di capesante
100 g di lupini
200 g di pane casereccio
200 g di pomodori Torpedino
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
pepe

Preparazione

1. Tagliate a tocchetti il pane. Lavate i pomodori e tagliateli a dadini. Raccogliete tutto in una ciotola, unite lo spicchio di aglio, un filo di olio e una macinata di pepe, e mescolate per bene. Lasciate riposare per qualche minuto.

2. Lavate accuratamente i molluschi sotto l'acqua corrente fredda. Con l'aiuto di un apposito coltello, aprite i gusci: inserite la lama nella cerniera delle valve ed esercitate una leggera pressione fino a tagliare il muscolo adduttore interno che tiene serrate le due valve.

3. Una volta aperti, disponete i molluschi con una sola valva in una teglia da forno. Ricopriteli con il trito preparato e infornate a 180 °C per appena 2 minuti. Levate, impiattate e servite.

Risotto alle ostriche

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso; 16 ostriche
200 ml di prosecco
120 g di rucola
fumetto di pesce
olio extravergine di oliva; sale

1

TOSTATE IL RISO
Scaldate in una casseruola 1 cucchiaio di olio. Versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, mescolando ogni tanto.

2

SFUMATE CON IL VINO
Bagnate con il prosecco e fate sfumare, aggiungete un mestolino di fumetto di pesce caldo e proseguite la cottura, aggiungendo altro fumetto man mano che viene assorbito.

SGUSCIATE LE OSTRICHE
Mentre il risotto è in cottura, sgusciate i molluschi, recuperando anche il loro liquido. Tenete da parte i primi e filtrate il secondo.

4

PORTATE A COTTURA E SERVITE
Poco prima del termine, aggiungete il liquido filtrato al risotto e completate la cottura. Aggiustate eventualmente di sale. Il risotto dovrà risultare cremoso e bene all'onda. Una volta pronto, levate e distribuite nei piatti da portata. Completate con i molluschi estratti e qualche ciuffetto di rucola, e servite.

QUESTIONE DI CHARME

Mangiare bene e ben dormire, in luoghi pieni di fascino e con persone piene di grazia: l'ospitalità secondo Châteaux & Hôtels Collection, il circuito di hotel e ristoranti gourmet, attualmente presieduto da Alain Ducasse, è questa. Così come lo spirito che muove gli albergatori affiliati è quello di rendere eccezionale il soggiorno nelle loro "case". Numerosi gli indirizzi italiani, che spiccano, ça va sans dire, per l'unicità dell'offerta enogastronomica. Come le "tables" dell'**Antica Corte Pallavicina**, relais nella bassa parmense guidato con passione dallo stellato Massimo Spigaroli, che ha reso i culatelli prodotti in proprio i più prelibati del mondo, o il **Derby Grill dell'Hotel De La Ville** di Monza (camere con vista sulla Reggia e letti principeschi), che riqualifica la cucina lombarda con una grande attenzione al reperimento della migliore materia prima, ad opera dello chef Fabio Silva. Deliziose destinazioni, perfette nel periodo natalizio, sono anche l'**Hotel Posta** di Reggio Emilia e il **Borgo Condé Wine Resort**. Il primo, fascinosissimo albergo storico con memorie di 5 secoli di ospitalità, arredi d'antan e con un bar-gioiello che serve aperitivi memorabili, resi tali anche dai racconti di Umberto Sidoli, esponente della famiglia che lo gestisce da quasi 100 anni. Il secondo, un ameno borghetto "di campagna", fra le viti di sangiovese di Predappio e le colline di Forlì (ad alto grado di ecosostenibilità), offre invece accoglienza di classe per enoturisti raffinati, nonché una splendida spa immersa tra le vigne e due ristoranti, nei quali prodotti e cucina romagnola sono declinati in versione tradizionale e più creativa. Imperdibile la degustazione del Cru Massera, un merlot in purezza fiore all'occhiello della bella cantina, visitabile anche durante la vendemmia. Magari in compagnia del vulcanico patron, Francesco Condello e della giovane figlia Chiara, promettente enologa. L'arte del viaggio è servita.

GUSTARE LA TRADIZIONE

Vivete il sogno di una vacanza invernale e respirate l'atmosfera incantata che pervade ogni suo ambiente al **Brunet The Dolomites Resort**, a soli 100 m dal centro di Fiera di Primiero (TN). Dalle raffinate camere e suite, passando per i due ristoranti, fino alla caratteristica "stube", calda e accogliente, perfetta per assaporare le prelibatezze di una cucina genuina, su richiesta anche senza glutine. Tra gli ingredienti del vostro soggiorno non mancheranno il divertimento sulla neve nel comprensorio sciistico di San Martino di Castrozza e il relax nell'area wellness & beauty Spa "Gocce di Rugiada" di 1.000 m^2. Concedetevi una pausa dalla frenesia della vita quotidiana e trascorrete giornate meravigliose tra le Dolomiti, rapiti dalla magia del Natale e di altri sorprendenti eventi.

DOLCE VITA

LE PROPOSTE DI NATALE DEL PRESTIGIOSO BRUNELLO LOUNGE & RESTAURANT DEL BAGLIONI HOTEL REGINA DI ROMA. A FIRMA DELLO CHEF LUCIANO SARZI SARTORI

*Di origini lombarde, **Luciano Sarzi Sartori** inizia da adolescente, ad appena 14 anni, a lavorare come aiutante in una trattoria del suo paese, Brugnolo, una piccola frazione in provincia di Cremona. Dopo un'esperienza sulla Royal Princess Cruise, una delle compagnie di crociera più grandi del mondo, consolida la sua professione lavorando in diverse strutture alberghiere d'Italia: Cervinia, Sestriere, Punta Ala, Porto Cervo, Porto Rotondo e Milano presso il Baglioni Hotel Carlton. Dal 2009 è lo chef del Brunello Lounge & Restaurant del Baglioni Hotel Regina di Roma. La sua cucina, di impronta tipicamente mediterranea, viene realizzata con materie prime di altissima qualità e combina sapientemente innovazione e tradizione. Con il suo esclusivo ingresso indipendente su via Veneto, il Brunello Lounge & Restaurant accoglie i clienti in un'atmosfera unica e suggestiva, ideale per una cena raffinata ma anche semplicemente per sorseggiare uno dei fantasiosi cocktail.*

MENU DI NATALE

APPETIZER

Praline fritte di ricotta e carciofi in crosta di grissini e mandorle su crema di cacio e pepe con puntarelle e acciughe

MAIN DISH

Cappone farcito con marroni datteri e mele con salsa alla melagrana e timballino di cicorietta con pinoli e uvetta

DESSERT

Semifreddo al torrone con polvere di biscotti ai pistacchi e sorbetto all'arancia candita

Semifreddo al torrone con polvere di biscotti ai pistacchi e sorbetto all'arancia candita

Ingredienti (per 4 persone)

per il semifreddo: **350 g di torrone alle mandorle 90 g di zucchero; 6 tuorli; 400 g di panna fresca 5 fogli di colla di pesce** *per il sorbetto:* **600 g di acqua 250 g di zucchero 250 g di succo di arancia; 70 g di glucosio**

Preparazione

1. Per il semifreddo: lavorate i tuorli in una ciotola con le fruste elettriche. Fate cuocere lo zucchero con 50 g di acqua fino ad arrivare alla temperatura di 120 °C. Versate a filo sui tuorli e proseguite a montare fino a raffreddamento.

2. Tagliate il torrone a cubetti e montate la panna con le fruste elettriche. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda, quindi strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria. Una volta pronta, incorporatela alle uova montate.

3. Incorporate la panna montata al composto di tuorli e zucchero, mescolando delicatamente e con movimenti dall'alto verso il basso. Distribuite il composto negli stampini e trasferite in freezer a congelare.

4. Per il sorbetto: fate bollire l'acqua e aggiungete lo zucchero; mescolate, fate sciogliere e poi spegnete. Una volta freddo, aggiungete il succo di arancia e il glucosio, e trasferite in freezer a congelare.

5. Trascorso il tempo di riposo, sformate il semifreddo in un piatto da portata, accompagnate con una pallina di sorbetto, decorate a piacere e servite.

VENTO in POPPA

CON I GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA DI MARE NON SI SBAGLIA MAI. E ALLORA, ANCHE A DICEMBRE, VENTO IN POPPA E TUTTI IN CAMBUSA!

di FMB - foto di SABRINA ROSSI

Insalata di mare
(pag. 144)

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Sgombri in carpione

(pag. 144)

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di cozze già pulite
500 g di seppioline
500 g di mazzancolle
1 costa di sedano
1 pizzico di zafferano
olio extravergine di oliva
sale

Insalata di mare

Preparazione

1. Eviscerate le seppioline e spellatele. Sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente fredda, quindi tamponatele con carta assorbente da cucina. Sbollentatele per 1 minuto, scolatele e tenetele da parte.

2. Raccogliete le mazzancolle in uno scolapasta e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente. Sgusciatele e, con l'aiuto di un coltello, eliminate il filamento scuro dell'intestino. Sbollentate le mazzancolle per 1 minuto, scolatele, raccoglietele in un'insalatiera insieme alle seppioline e tenete da parte.

3. Mondate la costa di sedano e tagliatela a rondelle sottili. Scaldate un filo di olio in una padella, unite le rondelle di sedano e lasciate insaporire per qualche minuto. Sciacquate le cozze e sgocciolatele. In una padella a parte scaldate un filo di olio; unite le cozze, incoperchiate e fatele cuocere su fiamma alta, fino a quando si saranno aperte.

4. Una volta aperte, levate le cozze, sgusciatele e unitele alle seppioline e alle mazzancolle. Stemperate lo zafferano nel fondo di cottura delle cozze, filtrato, e irrorate i frutti di mare con il liquido.

5. Unite il sedano a rondelle e condite con un pizzico di sale e un filo di olio a crudo. Impiattate, portate in tavola e servite.

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di sgombri già eviscerati
1 dl di aceto di vino bianco
2 spicchi di aglio
1 cipolla rossa
qualche foglia di alloro
farina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Sgombri in carpione

Preparazione

1. Lavate gli sgombri, asciugateli, tamponandoli con un canovaccio pulito, e infarinateli leggermente.

2. Eliminate la farina in eccesso e friggeteli in una padella con abbondante olio ben caldo. Man mano che sono pronti, scolateli su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, salateli.

3. Affettate sottilmente la cipolla. Scaldate un filo di olio in un'altra padella con gli spicchi di aglio schiacciati. Eliminate gli spicchi, unite la cipollla e fatela appassire dolcemente finchè risulterà quasi trasparente.

4. Aggiungete l'alloro, profumate con una macinata di pepe e lasciate insaporire. Bagnate con l'aceto e fate sfumare. Levate dal fuoco e lasciate intiepidire per qualche minuto. Una volta a temperatura, versate il tutto sugli sgombri e serviteli. In alternativa, trasferiteli in frigo per alcune ore. Sono ottimi anche freddi.

In libreria "Le mie stagioni". Oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

Caciucco alla livornese

Ingredienti (per 4 persone)

2 kg di seppie nostrane
1 kg di polpo; 4 pesci con la lisca (tracine, scorfani, gallinelle...)
4 cicale di mare; 1 trancio di palombo
1 trancio di gattuccio
10 cucchiai di concentrato di pomodoro
500 g di passata di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco
3 spicchi di aglio; 1 rametto di salvia
4-5 fette di pane casereccio
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite il pesce e sciacquatelo per bene sotto l'acqua fredda corrente. In una casseruola fate soffriggere 1 spicchio di aglio, la salvia e il peperoncino con un filo di olio; aggiungete le seppie e il polpo, tagliati a pezzi piuttosto grandi, e fate cuocere per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Sfumate con il vino, aggiungete 6 cucchiai di concentrato e 350 g di passata di pomodoro, salate e coprite con l'acqua calda; abbassate la fiamma al minimo e fate cuocere per circa un'ora.

2. In una padella a parte fate soffriggere 1 spicchio di aglio con un filo di olio; aggiungete il concentrato e la passata di pomodoro restanti, salate, allungate con qualche mestolo di acqua calda e lasciate cuocere per circa 30 minuti. Unite il resto del pescato, coprite e fate cuocere per circa 20 minuti.

3. Tostate le fette di pane e passatevi lo spicchio di aglio restante. Distribuite il pesce nei piatti individuali, accompagnate con il pane tostato, portate in tavola e servite.

CAPITALE DEL GUSTO

1

SECONDA CITTÀ DELLA DANIMARCA, AARHUS NEL 2017 SARÀ LA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA E REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA. NON C'È DA MERAVIGLIARSI, DEL RESTO: IN TERRA DANESE SI TROVANO TRA I MIGLIORI RISTORANTI AL MONDO, CHE HANNO SEGNATO L'ASCESA DELLA NUOVA CUCINA NORDICA, NONCHÉ LA FABBRICA DI UN BURRO SQUISITO, RINOMATO IN ITALIA E IN TUTTO IL MONDO

Circondata da boschi, laghi, fiordi e spiagge sabbiose, Aarhus si trova nello Jutland centrale: è una città giovane e fortemente dinamica, che della valorizzazione di questa natura incontaminata e di affascinanti siti riconosciuti nel patrimonio UNESCO (come le pietre runiche di Jelling), della cultura e delle strutture museali ha fatto il proprio punto di forza. Come qualità di vita e come qualità di destinazione turistica, seconda tra le "Best in Europe" di quest'anno.

A SPASSO PER LA CITTÀ

Durante un soggiorno ad Aarhus infatti non può mancare una visita al museo di arte contemporanea **ARoS**, che ospita opere d'avanguardia, sovrastato dall'incantevole installazione **Your Rainbow Panorama** di **Olafur Eliasson**. Per gli appassionati di storia dei Vichinghi, una tappa irrinunciabile è il **Moesgård Museum**, il museo etnografico dedicato ai manufatti artistici del periodo. Il museo, tra l'altro, è uno splendido esempio di architettura moderna che si inserisce piacevolmente nel contesto naturale, grazie anche al tetto ricoperto d'erba su cui i visitatori possono salire per ammirare la foresta circostante. Il **Kvindemuseet** (il Museo delle Donne), con le sue esposizioni e collezioni, occupa invece una posizione di primo piano per il suo contributo alla conoscenza del ruolo storico e culturale delle donne. Ultimo

1. e 2. Sostenibilità dell'ambiente, recupero e rinnovamento dei valori sociali: su questo si fonda lo stile di vita di Aarhus,che risulta essere una delle città più "felici" d'Europa.

3, 4, 5. e 6. Antico e moderno ad Aarhus: il fascino di questa città è l'armonia con cui convivono tradizione e innovazione. Gastronomia compresa.

ma non per importanza, **Den Gamle By**, il museo all'aria aperta che ricostruisce la vita urbana dal Settecento fino agli Anni ´70, riportando in vita la storia grazie a vivaci laboratori e figuranti in abiti d'epoca. Moderna e all'avanguardia è invece la nuova **zona del porto** di Aarhus, interessata da molte trasformazioni. Recentemente è stata realizzata la nuova **Harbour Square**, uno spazio aperto, flessibile, e la **biblioteca DOKK1**, un luogo d'incontro per i cittadini, tra conoscenza e tecnologia, nonché un progetto-icona per la sostenibilità.

7. Il Den Gamle By, museo vivente all'aria aperta che riproduce con figuranti in costume la vita della città dal passato all'epoca contemporanea

NATURALMENTE BUONO

• Fiore all'occhiello della produzione danese, il burro **LURPAK** proviene da una cooperativa di contadini danesi che impiegano esclusivamente il loro latte, raccolto quotidianamente. I contadini sono anche proprietari di tutti i caseifici e burrifici. Tutti i soci allevatori (in foto sotto) aderiscono al programma qualità Arlagaarden®, che garantisce l'alta qualità dell'intera filiera, fin dalla stalla, per il benessere degli animali; la qualità del latte; la sicurezza alimentare; la sostenibilità ambientale. Il burro è quindi prodotto secondo il classico modello del contadino che lavora i suoi latticini – solo che i soci sono oltre 12.000!

• **Arla** (quinta azienda casearia al mondo) ha i suoi contadini, i suoi trasportatori, i suoi burrifici e caseifici, impianti di imballaggi e camion per il trasporto dei prodotti. Ancora controllo totale su tutta la filiera, dalla mucca fino agli scaffali di tutto il mondo, tra latte, burro, formaggi e spalmabili esportati.

• **LURPAK** è un burro di centrifuga, lavorazione più pregiata rispetto a quella industriale per affioramento (che ottiene il burro dalle rimanenze affiorate dalla lavorazione del formaggio). Significa che il latte raccolto fresco ogni giorno viene centrifugato per ottenere la panna. La panna viene zangolata sotto vuoto – senza l'aria – e diventa burro. Il controllo qualità, sul latte e sulla produzione del burro, è rigorosissimo e garantito a ogni passo, in modo che il prodotto sia completamente tracciabile. Mediante il numero del lotto sul retro del panetto si può risalire al contadino che ha dato il latte per quel lotto! Arla Foods è anche il primo produttore di latte biologico al mondo. Bio significa seguire regole precise e rigorosissime – applicate e garantito su tutta la filiera.

VERAMENTE UNIKA

Aperto dallo scorso anno 2015 anche ad Aarhus, dopo la capitale Copenhagen, lo store **Arla Unika**, il tempio dei formaggi per lo shopping gourmet. Circa sedici specialità casearie, tra fresche e stagionate, più burri, latte e derivati, da perdere la testa e le papille. Ma non di sola bontà si fregia la boutique Arla Unika: il suo progetto si sviluppa dal recupero delle radici gastronomiche del territorio e punta alla rieducazione alimentare attraverso e alla divulgazione della cultura del mangiare bene e sano. In linea con la scelta di sostenibilità e genuinità su cui si fonda la produzione di Arla. Tappa irrinunciabile, dunque, per degustazioni e acquisti prelibati, quella allo store Arla Unika, a Klostergade 20.

E non mancano occasioni di shopping. In particolare il **Quartiere Latino**, con le strade Volden, Badstuegade e Guldsmedgade, è conosciuto per i suoi showroom di interior design e le boutique di moda.

LET'S RETHINK

Seconda città danese a ottenere il riconoscimento di Capitale della Cultura, dopo Copenhagen nel 1996, Aarhus punta a un radicale rinnovamento di mentalità, all'insegna del motto "let's rethink", i cui temi centrali sono la sostenibilità dell'ambiente e della società; la diversità come valore di tolleranza e scambio; la democrazia, fondata secondo la cultura propriamente danese, sulla collettività e sulla cooperazione.

NUOVA CUCINA NORDICA

Nuova destinazione turistica per gli amanti della gastronomia, Aarhus vanta un festival gastronomico annuale, numerosi ristoranti stellati, materia prima d'eccellenza, come i deliziosi frutti di mare e il pescato fresco della Baia. Per non parlare del latte dei verdi pascoli vicini e del rinomato burro, che proprio qui ha la sua fabbrica più celebre, la Lurpak.
Tra i ristoranti più rinomati della città, impossibile non nominare **Gastromé**, che ha ricevuto le sue stelle a soli 6 giorni dall'apertura (gastrome.dk) e **Hærværk**, famoso per proporre menu diversi per ogni tavolo (restaurant-haervaerk.dk/).
Lo spirito innovativo e l'eccellenza del cibo hanno valso alla città il titolo di "Regione Europea della Gastronomia 2017"; riconoscimento attributo dall'Istituto Internazionale di Gastronomia, Cultura, Arte e Turismo anche alla Regione della Danimarca Centrale durante Expo Milano 2015.
Padrino dell'anno della gastronomia sarà il Principe Consorte Henrik; "*Sono lieto di essere padrino di questa iniziativa che contribuirà a focalizzare l'attenzione sui prodotti locali e a stimolare l'interesse per il cibo tra le nuove generazioni*". Aarhus, infatti, ha la maggiore concentrazione in Europa di imprese alimentari specializzate: dagli agricoltori e produttori alimentari, fino alle cooperative globali.

8 e 9. La Nuova Cucina Nordica punta sull'eccellenza delle materie prime locali e sulla genuinità di prodotti e lavorazioni. Arla, azienda casearia di rilevanza mondiale, sposa questa filosofia di naturalità nell'intera produzione, dalla stalla, ai suoi store Arla Unika, fino agli scaffali di tutto il mondo.

MAGIE di PANE

Segnaposti allo zafferano
(pag. 154)

TANTI SFIZI DI PANE, ANCHE AROMATIZZATI E POI MODELLATI IN FORME DIVERSE, PER COMPLETARE CON ELEGANZA E CON QUEL TOCCO IN PIÙ LA TAVOLA DI NATALE. TUTTA FARINA DEL SACCO DI GIOVANNI GANDINO

di EMANUELA BIANCONI
ricette di GIOVANNI GANDINO
foto di RAFFAELLA CAUCCI

✱ ***Giovanni Gandino*** *è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto_74@yahoo.it*

Abete di pane con pomodorini

(pag. 154)

Segnaposti allo zafferano

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (220 W)
600 ml di latte freddo
25 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
25 g di sale
4 bustine di zafferano
semi di sesamo bianco

Preparazione

1. Fate intiepidire un pochino di latte e sciogliete all'interno lo zafferano. Unite il latte restante e stemperatevi il lievito di birra. Disponete la farina a fontana, unite al centro il latte e iniziate ad impastare; quando la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete il burro, reso a pomata, e infine il sale.

2. Proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo, dal delicato profumo di zafferano. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 40 minuti.

3. Quando l'impasto risulterà leggermente lievitato e comunque morbido, stendetelo delicatamente e tagliate tante strisce di circa 15x2 cm (se tagliate per bene i filoncini, senza strappi o aggiunte, avrete delle "lettere" morbide, rilassate e ben leggibili). Inumiditele con pochissima acqua e cospargetele con un po' di semi di sesamo.

4. Con le strisce ottenute formate le iniziali dei nomi dei vostri commensali. Trasferitele in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 190 °C per circa 10 minuti (le lettere dovranno rimanere chiare e morbide). Quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Abete di pane con pomodorini

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (220 W)
600 ml di acqua fredda
25 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
25 g di sale
qualche rametto di rosmarino
pomodori ciliegino

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua fredda. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete il burro, reso a pomata, e infine il sale. Proseguite a lavorare energicamente fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.

2. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto allo spessore di circa 2 cm. Ritagliate dei triangoli equilateri (tutti i lati uguali) da circa 10 cm di lato, facendo attenzione a non rovinare l'impasto.

3. Formate gli abeti prendendo tre triangoli e sovrapponendo la base di uno alla punta dell'altro, come tre punte di frecce sovrapposte. Tagliate i pomodorini a metà e disponeteli sull'abete, come se fossero palle di Natale, con il taglio verso l'impasto. Premete leggermente i pomodorini all'interno dell'impasto.

4. Trasferite gli abeti in una teglia, foderata con carta forno, e lasciateli lievitare per circa 30 minuti. Cospargete con gli aghi di rosmarino e infornate a 190 °C per circa 15 minuti (fate attenzione che il pane non si scurisca troppo). Sfornate, portate in tavola e servite.

Pandorini di pane alla cannella

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (220 W)
600 ml di latte freddo
25 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
25 g di sale
15 g di cannella in polvere

vi servono inoltre
burro
semi di girasole

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nel latte. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e la cannella, e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, unite il burro, reso a pomata, e infine il sale. Proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 15 minuti. Imburrate gli stampini per pandorino e cospargeteli con un po' di semi di girasole. Formate delle palline con l'impasto e trasferitele negli stampini. Lasciate lievitare per un paio di ore o comunque fino a quando l'impasto non sarà a circa due dita dal margine degli stampini.

3. Trasferite i pandorini in forno e fate cuocere a 190 °C per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate intiepidire e portate in tavola.

Pane tipo bretzel al peperoncino

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (220 W)
600 ml di acqua fredda
25 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
25 g di sale
4 peperoncini freschi
sale in scaglie

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito nell'acqua. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e i peperoncini, tagliati a rondelle molto sottili, e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, unite il burro, reso a pomata, e infine il sale.

2. Proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 40 minuti.

3. Quando l'impasto risulterà leggermente lievitato e comunque morbido, stendetelo delicatamente e tagliate tante strisce di circa 25x3 cm. Assottigliate leggermente le estremità e piegatele verso il basso. Incrociate le due estremità e poi ripiegatele sul bordo, dando la tipica forma a bretzel.

4. Trasferite i bretzel ottenuti in una teglia, foderata con carta forno, spennellateli con un goccio di acqua e poi cospargeteli con un pizzico di sale in scaglie. Coprite con un telo pulito e lasciate lievitare per circa 30 minuti. Infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, quindi sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Caramelle di pane con mortadella

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero debole (220 W)
600 ml di acqua fredda
25 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
25 g di sale
30 cubetti circa di mortadella
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra nell'acqua fredda. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete il burro, reso a pomata, e infine il sale. Proseguite a lavorare energicamente fino a ottenere un impasto omogeneo, rilassato e liscio.

2. Formate una palla, ungetela con un filo di olio e poi avvolgetela con pellicola trasparente. Fate riposare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e allargatelo delicatamente con le mani. Con un matterello stendetelo a uno spessore di circa 5 mm e poi ricavate tanti rettangoli da circa 3x7 cm. Disponete al centro di ciascun rettangolo un cubetto di mortadella; prendete gli estremi del rettangolo e torceteli in senso opposto, sigillando bene il cubetto all'interno e formando così una caramella.

3. Trasferite le caramelle ottenute in una teglia, foderata con carta forno, coprite e lasciate lievitare per circa 45 minuti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 15 minuti (tempi e temperature possono variare in base alla tipologia di forno). Levate, fate raffreddare e servite.

ALICE TV

Prossimamente Giovanni Gandino sarà ospite fisso nel programma "CASA ALICE". Su Alice Tv!

Roselline di pane al pomodoro damascate

Ingredienti

per l'impasto bianco

500 g di farina di grano tenero debole (220 W)
300 ml di acqua fredda
12 g di lievito di birra fresco; 20 g di burro
12 g di sale

per l'impasto rosso

500 g di farina di grano tenero debole (220 W)
300 ml di acqua fredda
12 g di lievito di birra fresco; 20 g di burro
12 g di sale
50 g di concentrato di pomodoro

Preparazione

1. Preparate l'impasto rosso. Fate sciogliere il lievito nell'acqua. Disponete la farina a fontana, unite al centro il lievito sciolto e iniziate a impastare. Quando la farina avrà assorbito il liquido, unite il burro, reso a pomata, il concentrato di pomodoro e infine il sale. Proseguite a impastare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2. Fate lo stesso con l'impasto bianco, senza aggiungere il concentrato di pomodoro. Unite i due composti e impastateli delicatamente (meno impastate, più sarà evidente la diversità di sfumature). Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto con un matterello allo spessore di circa 5 mm. Ritagliate tante strisce da 15x5 cm e praticate dei taglietti lungo uno dei due bordi della striscia. Arrotolatela su se stessa fino a ottenere una rosellina bicolore.

4. Trasferite le roselline ottenute in una teglia, foderata con carta forno, coprite con un telo e lasciate lievitare per circa 40 minuti. Trascorso il tempo di lievitazione, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Magna Calabria

In spettacolare posizione, il Santuario di Santa Maria dell'Isola, a Tropea, che sorge sull promontorio antistante la città; probabilmente prima del 1783, un isolotto, che, con l'onda di un sisma, si appianò con l'arenile. Nella pagina accanto, la Cipolla Rossa di Tropea IGP, eccellenza esclusiva di questo territorio, tipicamente intrecciata a mano.

DESTINAZIONE TURISTICA SEMPRE PIÙ APPREZZATA ANCHE PER LA GENUINITÀ DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA, LA CALABRIA È UNA REGIONE RICCHISSIMA DI PRODOTTI D'ECCELLENZA E VANTA UNA TAVOLA GENEROSA DI SPECIALITÀ. DI MARE E DI TERRA, MONTANARE E CONTADINE… TIPICITÀ CHE RACCONTANO IL TERRITORIO CALABRESE IN TUTTA LA SUA VARIEGATA BELLEZZA, DA "GUSTARE" ANCHE IN INVERNO

L'enogastronomia rappresenta uno dei pilastri più solidi nella definizione delle strategie turistiche: il 17% dei viaggiatori internazionali dichiara come il vino e il cibo siano motivi determinanti per visitare l'Italia e, chi viaggia nel nostro Paese, italiano o straniero, impegna per mangiare e bere bene un terzo del budget per le vacanze. Quello del turismo enogastronomico è un settore che ha goduto della spinta propulsiva di Expo2015 e continua a essere florido con sempre più turisti che sono divenuti "food traveler" consapevoli e attenti alle specialità locali e ai prodotti a forte connotazione identitaria.

I.P.

A sinistra, la Cattolica di Stilo, tempietto bizantino sulle pendici del Monte Consolino, risalente al X secolo d.C. Sopra, uno scorcio della Sila, dove è stato creato un Parco Nazionale, ricco di attrattive naturalistiche, sportive e gastronomiche (dalle patate della Sila IGP ai rinomati funghi) "buone" tutto l'anno. Nell'altra pagina, in alto, la celebre 'ndujia, un salame morbido tipico di Spilinga, nel vibonese. Sotto, spaghettoni di segale fatti in casa con stocco e porcini, dello chef Nunzio Pisano de La Taverna del Borgo, a Mammola (Rc).

TURISMO ENOGASTRONOMICO

In una piena mescolanza di "saperi e sapori", l'esperienza culinaria è ormai un fattore decisivo che influenza e orienta la scelta delle località da visitare. A essere protagonisti di questa irreversibile dinamica turistica sono i territori capaci di rendersi riconoscibili, attivi nell'intercettare la domanda globale di tracciabilità e autenticità, testimoni della *good reputation* del made in Italy per il mondo. Nei prodotti enogastronomici, d'altro canto,

Foto M. Rella

LE ECCELLENZE CALABRESI

In Calabria, i prodotti tutelati attualmente sono 17, 12 con il marchio DOP e 5 con quello di IGP. A questi si aggiungono ben13 vini DOC e i 13 IGT. L'ultimo dei riconoscimenti ottenuti - l'IGP - riguarda l'intera produzione olivicola calabrese, oggi denominata IGP "Olio di Calabria". Nell'elenco figurano produzioni il cui pregio è unico e indiscutibile: è il caso del bergamotto, dei salumi, della 'ndujia, del caciocavallo silano, del pecorino crotonese, delle clementine, del limone di Rocca Imperiale, della liquirizia o, ancora, dell'universalmente riconosciuta e apprezzata Cipolla Rossa di Tropea IGP. E, con i suoi 269 prodotti agroalimentari tradizionali, la Calabria è all'ottavo posto della classifica nazionale delle eccellenze.

La Cipolla Rossa di Tropea IGP Calabria

Le peculiarità del terreno di produzione, la vicinanza al mare, la temperatura e l'umidità rendono la Cipolla Rossa di Tropea unica e irriproducibile; le sue caratteristiche qualitative, frutto di un patrimonio genetico giunto in Calabria 4.000 anni fa, sono

unanimemente riconosciute e apprezzate. Famosa nel mondo per la dolcezza, per il profumo e per la leggerezza, che la distinguono da tutte le altre varietà, è divenuta ormai un ingrediente basilare della dieta mediterranea, anche grazie alle proprietà nutrizionali e ai riconosciuti benefici per la salute.

Il bergamotto

È un agrume unico, composto da 350 elementi chimici e il 90% della sua produzione mondiale è localizzata in provincia di Reggio Calabria. Noto per la sua essenza squisita, è divenuto ingrediente base per la cosmesi della grande industria italiana e francese. Definito "oro verde", il bergamotto è anche un sorprendente aromatizzante impiegato nelle produzioni dolciarie. Straordinarie e validate scientificamente pure le sue proprietà curative: consente di tenere sotto controllo il colesterolo alto, aiuta le vie respiratorie, fa bene al cuore.

'Ndujia

Nata come preparato a scopo di conserva di una cucina "povera", la 'Ndujia, è un

salame di maiale morbido, spalmabile e piccantissimo, divenuto negli ultimi anni un alimento ricercato, con innumerevoli impieghi nella cucina calabrese. Grazie al suo gusto deliziosamente piccante, in molti la considerano un alimento afrodisiaco. Di certo, ha benefici effetti sul sistema cardiocircolatorio.

Caciocavallo Silano Dop

Fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata

del Mezzogiorno d'Italia, il Caciocavallo Silano è caratterizzata da aromi intensi e da una piacevole piccantezza. Si accompagna straordinariamente con vini rossi d'annata e piatti tipici a base di carne rossa e funghi. Quando è fresco è adatto per la cottura alla piastra.

Pecorino Crotonese Dop

È un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. Il Pecorino Crotonese è commercializzato "fresco", con un gusto deciso, morbido e leggermente

acidulo; "semiduro" con un gusto intenso e armonico; "stagionato" con una crosta dura e bruna. Eccelsi gli abbinamenti con altri prodotti tipici calabresi.

Clementine

Frutto di un incrocio tra arancio amaro e mandarino, le clementine hanno trovato in Calabria il loro habitat ideale, con il clima mite e regolare che ne consente la maturazione precoce e ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Apprezzate anche perché quasi completamente senza semi, le clementine sono aromatiche, molto dolci e ricche di vitamine.

Possono essere gustate fresche o trasformate in canditi, marmellata, succhi, sorbetti, dolci e liquori.

Limone di Rocca Imperiale

È la mutazione spontanea di un diffusissimo limone, resa possibile dalle particolari caratteristiche pedoclimatiche di Rocca Imperiale, comune

del cosentino. Si tratta di una varietà eccezionale, con un profumo intenso, caratterizzata dall'assenza di semi e dal giusto equilibrio tra sostanze aromatiche e acidità del succo

Liquirizia

Con innumerevoli commercializzazioni (tronchetti di radici naturali, polvere di radice fresca, prodotti a base di estratto puro, prodotti dolciari) della liquirizia sono usate le radici, raccolte

in autunno ed essiccate. L'estratto è utilizzato come dolcificante e correttivo del sapore nell'industria farmaceutica.

I.P.

Caciotte podoliche, provole, passando per latticini, ricotte e pecorini... la Calabria è terra di formaggi deliziosi, prodotti artigianalmente, come questi di Petrizzi (Caseificio S.Vito Latte). Grande tradizione di pane e pasta caserecci, fatti con semole locali, nei forni e nei ristoranti di tutta la regione (qui, la pasta fresca dell'Agriturismo Costantino, a Maida, vicino Catanzaro).

c'è la diretta espressione della storia, della cultura e delle esperienze secolari di un territorio. Nei cibi e nei piatti della Calabria, lembo di terra dominato, abitato e vissuto da Greci – e per questo chiamato anticamente Magna Grecia – Romani, Arabi, Normanni, Angioini, Borboni, Spagnoli e Francesi, è possibile scorgere e assaporare una tradizione alimentare millenaria, frutto di un lungo percorso dove alla "povertà" del piatto si accompagnava la "ricchezza" e l'eccellenza di un contenuto sapientemente coltivato e cucinato. La Calabria, come scrisse Guido Piovene, "sembra essere stata creata da un Dio capriccioso che, dopo aver creato diversi mondi, si è divertito a mescolarli insieme" e nell'enogastronomia calabrese ci sono i segni di mondi e culture diverse che mirabilmente compongono quello che possiamo definire un universo di eccellenze.

CHRISTMAS COOKIES

FRAGRANTI E LEGGERMENTE SPEZIATI, I BISCOTTINI DI NATALE INEBRIANO LA CASA DI PROFUMI DOLCI E FAMILIARI. CONFEZIONATI NELLE FORME PIÙ CLASSICHE E FINEMENTE GUARNITI, SI TRASFORMANO IN DELIZIOSE DECORAZIONI, RAFFINATI SEGNAPOSTO E SOPRATTUTTO MERENDE SPECIALI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIULIA STEFFANINA - foto di VIRGINIA REPETTO

Candy cane biscuits
(pag. 170)

*✱ Ospite fissa del programma "Casa Alice", la pasticciera **Giulia Steffanina** è socia e co-fondatrice della Scuola di Cucina e Pasticceria Les Chefs Blancs di Roma.*

Omini di pan pepato

(pag. 170)

Piccoli alberi di Natale

(pag. 170)

Ghiaccia

Con una frusta a mano mescolate 600 g di zucchero a velo con 100 g di albume e 4 gocce di succo di limone fino a ottenere un composto liscio e lucido.

Candy cane biscuits

Ingredienti (per circa 15 biscotti)

125 g di burro
110 g di zucchero; 1 uovo
1 cucchiaino di vaniglia liquida; 250 g di farina 00
1 pizzico di sale
colorante rosso in polvere

Preparazione

1. Mescolate insieme il burro, lo zucchero e la vaniglia. Incorporate l'uovo e infine la farina, setacciata con il sale, e amalgamate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dividete in 2 l'impasto e coloratene una parte con il colorante rosso in polvere. Formate due palle, avvolgetele nella pellicola trasparente e fate riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

2. Trascorso il tempo di riposo, prendete l'impasto bianco e formate tanti filoncini di circa 10 cm di lunghezza e di 1/2 cm di diametro. Fate lo stesso con l'impasto rosso. Arrotolate i filoncini insieme, fino a formare un torcione, e piegate leggermente la punta: al termine, dovrete ottenere un bastoncino con il manico.

3. Trasferite i bastoncini ottenuti in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 150 °C per circa 20-30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare su una gratella per dolci.

Omini di pan pepato

Ingredienti (per circa 20 omini)

250 g di farina 00
45 g di melassa
30 g di golden syrup
60 g di burro
60 g di zucchero di canna
1 pizzico di sale
20 g circa di acqua
1 cucchiaino di zenzero in polvere; 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato

vi serve inoltre
200 g di cioccolato bianco

Preparazione

1. Setacciate la farina con le spezie, il sale e il bicarbonato in una ciotola. Fate sciogliere il burro con lo zucchero, la melassa e il golden syrup. Versate il liquido nella ciotola e mescolate, quindi aggiungete l'acqua e impastate accuratamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2. Stendete l'impasto tra 2 fogli di carta forno a uno spessore di circa 4 mm. Ritagliate tanti biscotti con l'apposito stampino a omino. Trasferite i biscotti ottenuti in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 20 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e fate raffreddare su una gratella per dolci. Fate sciogliere il cioccolato bianco, raccoglietelo in un sac à poche e decorate gli omini realizzando gli occhi e la bocca sorridente. Lasciate asciugare e servite.

Piccoli alberi di Natale

Ingredienti

300 g di burro
100 g di zucchero a velo
3 tuorli; 440 g di farina debole; 1 pizzico di sale
la scorza di 2 arance grattugiata
codette di zucchero colorate

Preparazione

1. Lavorate il burro con lo zucchero e la scorza delle arance. Incorporate i tuorli e la farina, setacciata con il sale, e lavorate per bene fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate raffreddare per almeno 3 ore.

2. Stendete l'impasto e, con dei tagliabiscotti a forma di stella di 5 misure crescenti, realizzate tanti biscotti. Per ogni alberello serviranno almeno 10 biscotti, 2 per ogni misura. Trasferiteli su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per almeno 20-30 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una gratella per dolci.

3. Decorate le stelline con la ghiaccia, spalmandola su tutta la superficie, e poi cospargete con le codette. Partendo dai 2 biscotti più grandi, iniziate a impilare le stelline, sfalsando le punte.

4. Proseguite con gli altri biscotti mettendoli sempre a due a due e in ordine decrescente. Dovrete ottenere in tutto 10 strati (attenzione a non fare asciugare la ghiaccia, altrimenti gli strati non si attaccheranno tra loro). Una volta realizzati gli alberelli, lasciateli rapprendere e utilizzateli come segnaposto.

Christmas pudding biscuits

Ingredienti (per circa 20 biscotti)

per la frolla
165 g di burro
150 g di zucchero
250 g di farina
100 g di cacao amaro in polvere; 6 g di lievito
80 g circa di latte

per la decorazione
pasta di zucchero bianca
pasta di zucchero rossa
pasta di zucchero verde

Preparazione

1. Per la frolla: lavorate il burro con lo zucchero. Unite il latte e infine la farina, setacciata con il cacao e il lievito, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dategli forma di palla, avvolgetela nella pellicola trasparente, mettete in frigo e lasciate riposare per almeno un'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla a uno spessore di 3 mm. Con un coppapasta tondo di circa 7 cm di diametro ricavate tanti dischetti. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 20 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

3. Stendete la pasta di zucchero bianca e ritagliatela con il coppapasta utilizzato per i biscotti. Adagiate il dischetto di pasta di zucchero su metà biscotti, lasciando la parte interna ondulata come se fosse glassa che scende. Realizzate 3 palline con la pasta di zucchero rossa e 2 foglioline con quella verde per simulare l'agrifoglio. Guarnite i biscotti con le bacche e le foglioline, e lasciate asciugare completamente.

Christmas pudding biscuits

Occhi di bue alla cannella

Ingredienti

240 g di burro morbido
140 g di zucchero
3 tuorli
340 g di farina 00
10 g di cannella in polvere
la scorza di 1 limone grattugiata
1 pizzico di sale
1 vasetto di confettura di lamponi
zucchero a velo

Preparazione

1. Lavorate il burro con lo zucchero, il limone e la cannella, quindi aggiungete i tuorli e mescolate. Incorporate infine la farina, setacciata con il sale, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta a uno spessore di circa 4 mm e con un coppapasta a forma di stella realizzate tanti biscotti. Con un coppapasta a forma di stella molto piccolo forate al centro la metà dei biscotti. Per ogni occhio di bue serviranno 2 biscotti: uno sarà la base e l'altro la parte superiore.

3. Trasferite i biscotti in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 30 minuti. Levate e fate raffreddare. Spolverizzate la superficie delle stelle forate con lo zucchero a velo. Spalmate la superficie dei biscotti interi con un velo di confettura, coprite con quelli spolverizzati di zucchero e servite.

I biscotti di Rudolf

Ingredienti

per la frolla alle nocciole

400 g di farina 00
50 g di farina di nocciola
300 g di burro; 200 g di zucchero a velo; 5 tuorli

per la decorazione

200 g di cioccolato fondente; 100 g di albicocche secche confettini di cioccolato tipo smarties

Preparazione

1. Per la frolla: lavorate il burro con le due farine fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporate i tuorli e infine lo zucchero, e impastate accuratamente. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare per almeno 3 ore in frigorifero.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla a uno spessore di circa 4 mm e con un coppapasta tondo di circa 5 cm di diametro realizzate tanti dischetti. Per ogni biscotto ne serviranno 2. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 160 °C per circa 20 minuti.

3. Distribuite una noce di ganache al centro di un biscotto. Adagiate sopra un cubetto di albicocca secca e chiudete con un altro biscotto. Realizzate gli altri biscotti fino a esaurimento degli ingredienti.

4. Fate sciogliere il cioccolato e raccoglietelo in un sac à poche da decorazione. Realizzate le corna da alce e gli occhi sui biscotti. Fate poi il naso: mettete una puntina di cioccolato al centro di ciascun biscotto, disponete sopra un confettino e lasciate asciugare perfettamente.

Caro Babbo Natale,

Ganache fondente

Portate a bollore 200 g di panna liquida con 1 cucchiaio di glucosio. Versate il liquido su 300 g di cioccolato fondente ed emulsionate. Aggiungete 25 g di liquore di albicocca e infine 50 g di burro. Mescolate, fate raffreddare e raccogliete in un sac à poche.

1

2

3

IO, ROBOT

SEMPRE PIÙ COMPATTI E SOFISTICATI, I NUOVI ROBOT DA CUCINA, GRAZIE ALLA FUNZIONE DI COTTURA, CONSENTONO DI REALIZZARE QUALUNQUE TIPO DI PREPARAZIONE. IN POCHISSIMO TEMPO E CON RISULTATI ECCELLENTI

di EMANUELA BIANCONI

1. Il nuovo robot da cucina di **KitchenAid** è più piccolo e leggero rispetto al prodotto iconico, ma ugualmente potente e inimitabile dal punto di vista delle prestazioni. Grazie ai numerosi accessori di cui dispone (frusta piatta, frusta a filo e gancio impastatore sono solo quelli standard), è possibile realizzare deliziosi impasti, freschissimi estratti di succo, pasta di ogni tipo e tanto altro. Disponibile in sei colori di tendenza, che ben si adattano a ogni stile e tipologia di arredamento, aggiungono un tocco glamour alla casa: Nero Opaco, Grigio Opaco, Rosa Confetto, Paprika, Bambù e Blu Notte.

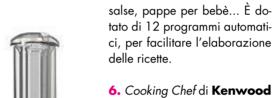
4

5

2. *Multicooker Twist* di **Ariete** racchiude in un unico elettrodomestico diversi strumenti di cottura: padella elettrica, friggitrice, vaporiera, yogurtiera e forno. Grazie alla pala automatica, è possibile mescolare impasti e composti, senza doverlo fare manualmente. Il display è semplice e intuitivo, e offre ben 30 programmi di cottura preimpostati, anche personalizzabili.

3. *TM5* è l'ultimo modello di casa **Bimby**®. Progettato per portare la cucina nell'era digitale, questo robot multifunzione racchiude le caratteristiche di ben 12 elettrodomestici e consente di ottenere risultati eccellenti in pochissimo tempo e con il minimo sforzo.

4. *iCompanion* di **Moulinex** è il robot multifunzione connesso direttamente alla app. Dal funzionamento semplice e intuitivo, cuoce, impasta, trita, frulla mescola, monta e soffrigge. E, mentre lui fa tutto questo, voi potete chiacchierare, giocare con i figli, lavorare… Basta selezionare una ricetta dalla app e lui pensa a tutto: dalla lista della spesa fino alla preparazione della ricetta.

5. *Cook Expert* è il robot da cottura di **Magimix**. Dal design compatto, consente di realizzare numerose preparazioni come vellutate, passati di verdura, risotti, stufati, impasti, salse, pappe per bebè… È dotato di 12 programmi automatici, per facilitare l'elaborazione delle ricette.

6. *Cooking Chef* di **Kenwood** è l'esclusivo robot da cucina che non solo impasta ma cuoce, anche al vapore, grazie al sistema di cottura a induzione integrato direttamente nella base con una potenza massima di 1100 W. Venduto con 5 utensili di miscelazione in acciaio inox (gancio impastatore, frusta gommata con due guaine, gancio con spatola a spirale, frusta K, frusta a filo grosso) e in aggiunta cestello per la cottura a vapore, food processor, frullatore thermoresist, bilancia e ricettario.

7. Versatile e compatto, *Multicooker* di **De'Longhi** cuoce, griglia, frigge e, grazie alla funzione forno, realizza anche pizze, focacce, torte dolci e salate. Grazie all'innovativa tecnologia SHS (Surround Heating System) con doppia resistenza, il calore avvolge il cibo permettendo così di ottenere preparazioni croccanti fuori e morbide dentro.

8. La macchina multifunzione *Assistent Original* di **Ankarsrum** impasta, amalgama, miscela, pressa e trita. Con i suoi 800 W di potenza, assicura risultati impeccabili e degni di uno strumento professionale. Il colore crema originale è stato integrato con nuovi e brillanti colori e 18 diversi accessori per un sicuro successo in cucina. Distribuito in esclusiva da Künzi**.**

9. Piccolo ed estremamente compatto, il robot da cucina di **Bosch** risparmia in spazio ma non in prestazioni. Grazie alle oltre 50 funzioni di cui è dotato, questo robot trita, grattugia, affetta, impasta, spreme… Ha una potenza di 1250 W, per lavorare grandi quantità di alimenti e ingredienti più difficoltosi, una ciotola XXL da 3,9 litri per lavorare impasti fino a 1,5 kg e un bicchiere frullatore da 1,5 l. L'innovativa lama multifunzione assicura risultati sempre perfetti.

10. Con *10 Chef* di **Hotpoint** è possibile ottenere preparazioni impeccabili, in pochissimo tempo. Permette di cuocere, cuocere al vapore, bollire, miscelare, emulsionare, frullare, sminuzzare, mescolare, impastare torte e tritare il ghiaccio. 10 modalità di preparazione, 15 programmi automatici e fino a 6 porzioni per 1,5 litri di capacità.

Fioccano Meringhe

Meringa di Natale

(pag. 180)

DALL'ASPETTO SOAVE E DALLA CONSISTENZA QUASI IMPALPABILE, PROPRIO COME TANTI FIOCCHI DI NEVE, LE MERINGHE GUARNISCONO CON ELEGANZA QUATTRO DELIZIE AL CUCCHIAIO. PERFETTE DA SERVIRE DURANTE LE FESTE

di EMANUELA BIANCONI - ricette di SILVIA CENSI e MONICA BIANCHESSI - foto di SILVIA CENSI

Meringata con gelato alla crema e croccante

(pag. 180)

Meringa di Natale

Ingredienti (per 4 persone)

per la meringa
7 albumi
250 g di zucchero
250 g di zucchero a velo

per la farcitura
1,5 l di panna fresca
250 g di zucchero a velo
1 cucchiaio di essenza di vaniglia
2 cestini di ribes

vi serve inoltre
1 melagrana

Preparazione

1. Montate gli albumi con lo zucchero. Quando il composto inizia a essere spumoso, unite pian piano lo zucchero a velo e continuate a lavorare finché sarà ben gonfio e lucido.

2. Stendete un foglio di carta forno sulla placca del forno e con una matita alimentare disegnate tre dischi da 24 cm di diametro. Raccogliete il composto per la meringa in un sac à poche con bocchetta liscia e, seguendo i bordi disegnati sulla carta forno, realizzate tre dischi.

3. Con il composto rimasto, preparate tanti piccoli alberelli di Natale e alcune meringhette piccole e tonde. Mettete in forno già caldo a 90 °C e fate cuocere per circa 2 ore, lasciando lo sportello leggermente aperto. Al termine, levate e lasciate raffreddare.

4. Poco prima del termine di cottura, preparate la farcitura: versate la panna, ben fredda, in una ciotola (anch'essa ben fredda); unite lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia, e montate a neve ben ferma. Prelevate un terzo della panna montata e incorporate al resto il ribes sgranato (tenendone da parte un po' per la decorazione).

5. Una volta sfornati i dischi di meringa e le decorazioni, costruite il dolce. Sistemate un disco di meringa su un vassoio e copritelo con metà della panna al ribes. Continuate con un secondo disco e farcite con la panna al ribes rimasta. Coprite con il terzo disco e completate con la panna montata bianca, spalmandola bene anche sui lati del dolce.

6. Decorate sui lati con gli alberelli di Natale, mettete in freezer e lasciate rassodare per almeno 1 ora. Trascorso il tempo, levate, guarnite con il ribes tenuto da parte, qualche chicco di melagrana e le meringhette piccole, portate in tavola e servite.

Meringata con gelato alla crema e croccante

Ingredienti (per 4 persone)

per la meringa
4 albumi
230 g di zucchero a velo vanigliato

per la farcitura
500 g di gelato alla crema
4 frutti della passione

vi servono inoltre
1/2 l di panna fresca
40 g di zucchero a velo
300 g di croccante alle mandorle
4 alchechengi

Preparazione

1. Per la meringa: lavorate gli albumi con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto gonfio e lucido. Stendete un foglio di carta forno sulla placca del forno e con una matita alimentare disegnate 2 cerchi, uno di 22 cm e l'altro di 20 cm di diametro.

2. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia di 8-10 mm. Procedendo dal bordo dei cerchi disegnati, realizzate a spirale due dischi di meringa. Mettete in forno già caldo a 90 °C e fate cuocere per circa 2 ore, lasciando lo sportello leggermente aperto. Al termine, levate e lasciate raffreddare.

3. Per la farcitura: tagliate i frutti della passione a metà e ricavate la polpa; con una spatola, lavorate brevemente il gelato, giusto per ammorbidirlo. Disponete il disco di meringa più grande su un vassoio e coprite con metà gelato.

4. Continuate con la polpa dei frutti della passione, coprite con il gelato rimasto e chiudete con il secondo disco di meringa. Pareggiate i bordi del dolce per ottenere un tronco di cono regolare, avvolgete con pellicola trasparente, mettete in freezer e lasciate raffreddare per un paio di ore.

5. Trascorso il tempo, levate il dolce dal freezer, eliminate la pellicola e spalmatelo con la panna, ben montata con lo zucchero. Decorate con il croccante sbriciolato e con gli alchechengi, portate in tavola e servite.

Charlotte alla panna cotta meringhe e kiwi

Ingredienti (per 4 persone)

per le meringhe
2 albumi
60 g di zucchero a velo
50 g di zucchero

per la base
2 dl di latte
3 dl di panna fresca
3 fogli di gelatina
80 g di zucchero

vi servono inoltre
3 kiwi

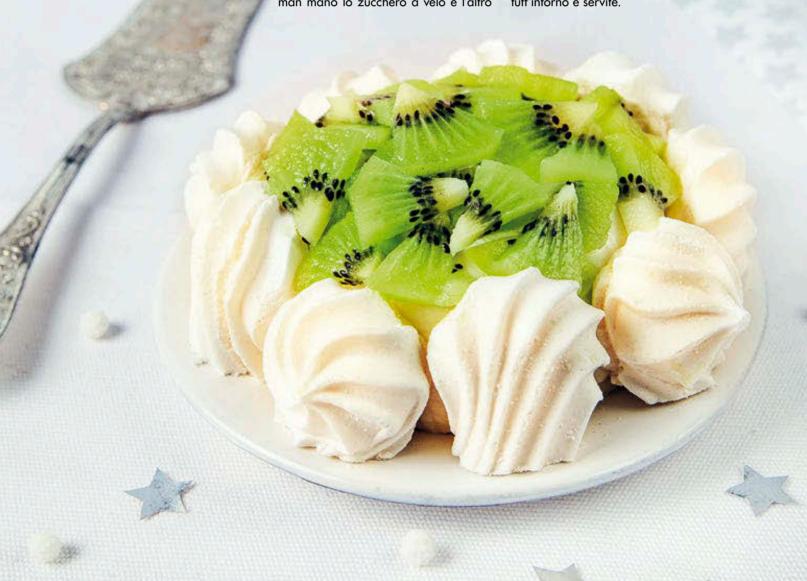
Preparazione

1. Preparate la base: fate ammollare la gelatina in acqua fredda. Scaldate il latte con lo zucchero finché quest'ultimo si sarà sciolto completamente. Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina, ben strizzata, amalgamate e lasciate raffreddare. Montate la panna e incorporatela lentamente al composto: al termine, dovrete ottenere una sorta di crema.

2. Foderate una teglia di 15 cm di diametro con un foglio di pellicola trasparente, riempite con la crema, mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per 4-5 ore.

3. Per le meringhe: montate gli albumi a neve con una frusta. Incorporate man mano lo zucchero a velo e l'altro zucchero, e continuate a lavorare fino a ottenere un composto liscio, lucido e ben sodo (ci vorranno circa 6 minuti).

4. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta rigata, foderate la placca del forno con un foglio di carta forno e formate tanti ciuffetti di 4-5 cm di diametro, ben distanziati l'uno dall'altro. Mettete in forno già caldo a 70 °C e fate cuocere per 2 ore con lo sportello del forno leggermente aperto. Spegnete e lasciate raffreddare in forno per un'oretta.

5. Sfornate la base della charlotte su un piatto da portata, guarnitela con i kiwi, tagliati a fette e poi a spicchi, completate con i ciuffi di meringa tutt'intorno e servite.

Mousse al cioccolato con tappo di meringa

Ingredienti (per 4 persone)

per la meringa
2 albumi; 50 g di zucchero a velo; 60 g di zucchero maizena

per la mousse al cioccolato
100 g di cioccolato fondente
250 g di mascarpone
50 g di zucchero
30 g di zucchero di canna
3 uova

Preparazione

1. Per la mousse: spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Separate i tuorli dagli albumi. Raccogliete i primi in una ciotola, unite i due zuccheri e sbatteteli fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete il mascarpone e il cioccolato fuso, e amalgamate.

2. Montate gli albumi e incorporateli delicatamente al composto, mescolando dall'alto verso il basso. Distribuite la mousse nei bicchieri individuali, mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per 1 ora.

3. Per la meringa: montate gli albumi a neve con una frusta. Incorporate man mano lo zucchero a velo, l'altro zucchero e 1 cucchiaino di maizena, e continuate a lavorare fino a ottenere un composto liscio, lucido e ben sodo (ci vorranno circa 6 minuti).

4. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia e distribuitelo sulle mousse nei bicchieri individuali. Passate sotto il grill e fate cuocere fino a doratura. Levate, portate in tavola e servite.

NATALE in tutte le LINGUE

Pavlova
(pag. 186)

*✱ Di origine napoletana, **Armando Palmieri**, dopo la laurea in "Conservazione dei Beni Culturali", decide di dedicarsi alla sua passione più grande: la pasticceria. Diplomato Maestro Pasticciere alla Boscolo Etoile Academy, lavora per la scuola di cucina Mise en place di Napoli. Svolge uno stage in Francia presso Epicerie Sucrèe Fauchon e, tra le altre cose, diventa Capo Pasticciere al Cotidie di Londra, sotto la gestione di Bruno Barbieri. Vanta diverse collaborazioni sia a livello nazionale sia internazionale, e ha aperto una scuola di pasticceria e cucina a Milano: l'Open Pastry Kitchen.*

A CASA PER LE FESTE? NON RINUNCIATE, PERÒ, A VIAGGIARE CON LA GOLA! IN CHE MODO? GRAZIE ALLE GHIOTTONERIE REALIZZATE DA ARMANDO PALMIERI

A cura della redazione; ricette di ARMANDO PALMIERI - foto di EMANUELA DE SANTIS

Ogura cake

(pag. 186)

ALICE TV

Armando Palmieri è in onda con il programma "IL GIRO DEL MONDO IN 80 DOLCI". Su Alice tv!

Pavlova

Ingredienti

per la meringa classica
200 g di albumi
200 g di zucchero
200 g di zucchero a velo

per il pan di Spagna
165 g di uova
45 g di tuorli
115 g di zucchero
100 g di farina debole (180 W)
15 g di amido di mais
3 g di sale
zeste di limone

per la bagna
150 g di acqua
75 g di zucchero
75 g di purea di lamponi

per la decorazione
250 g di frutti di bosco
250 g di panna montata
zucchero a velo

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. A metà montata, versate a filo i tuorli e proseguite a lavorare. Incorporate la farina, setacciata con l'amido, e unite infine il sale e le zeste di limone. Versate in uno stampo da 22 cm di diametro, foderato con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 20 minuti.

2. Per la meringa: lavorate gli albumi con lo zucchero a velo; a metà montata, versate a pioggia lo zucchero e proseguite a montare fino a ottenere un composto ben fermo. Con l'aiuto di un cerchio in metallo create un disco di meringa. Fate tanti ciuffetti lungo il bordo e infornate a 100 °C per circa 30 minuti.

3. Per la bagna: fate sciogliere lo zucchero in un pentolino con l'acqua; aggiungete la purea di lamponi e mescolate.

4. Trascorso il tempo di cottura, sfornate il pan di Spagna e lasciatelo raffreddare. Ricavate tre dischi delle dimensioni del cestino di meringa e spessi 1/2 cm. Bagnateli con la bagna e poi disponeteli all'interno del cestino di meringa, alternandoli alla panna montata. Guarnite la superficie con i frutti di bosco e qualche cubetto di pan di Spagna, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Ogura cake

Ingredienti

165 g di albumi
10 g di cremor tartaro (acido tartarico)
95 g di zucchero
125 g di uova
50 g di olio di cocco
85 g di succo di ananas
35 g di amido di riso
60 g di farina debole (180 W)
5 g di sale
burro
zucchero a velo

Preparazione

1. Montate gli albumi a neve ben ferma con lo zucchero; aggiungete il cremor tartaro e mescolate ancora. Lavorate le uova con l'olio di cocco, aggiungendo a metà montata il succo di ananas.

2. Miscelate le polveri e setacciatele. Unite le due montate e mescolate accuratamente, quindi incorporate poco a poco e delicatamente le polveri. Versate il composto ottenuto in uno stampo dai bordi alti (da circa 20 cm di diametro), ben imburrato. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti.

3. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire. Quindi sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Qualche curiosità...

- *Tributo alla ballerina russa Anna Pavlova, l'omonimo dolce ha origini controverse, contese tra Australia e Nuova Zelanda. Delicata e leggiadra, proprio come una danza, la pavlova è un raffinato dessert, perfetto da servire in occasione di una cena importante.*
- *Ghiottoneria di origine giapponese, l'ogura cake significa letteralmente "malato d'amore". Soffice e profumatissima, farà innamorare di sé al primo assaggio.*
- *Appartenente alla tradizione ungherese, la torta dobos prende il nome dal suo creatore: il pasticciere József Dobos, vissuto tra la metà dell'Ottocento e gli inizi del Novecento.*

Torta dobos

Ingredienti

per il biscuit: **260 g di albumi**
80 g di farina debole (150 W)
80 g di mandorle in polvere
200 g di zucchero
240 g di burro chiarificato
zeste di limone grattugiate

per la ganache al cioccolato
250 g di panna fresca al 35%
40 g di sciroppo di glucosio
475 g di cioccolato fondente al 70%
90 g di burro di cacao
15 g di zucchero invertito

per il caramello: **150 g di zucchero**
20 g di acqua
30 g di sciroppo di glucosio

per la decorazione: **1 rametto di ribes**

Preparazione

1. Per il biscuit: montate gli albumi con lo zucchero. Miscelate le polveri e setacciatele, quindi incorporatele delicatamente alla montata di albumi. Fate fondere il burro chiarificato. Prelevate una piccola quantità di composto, unite il burro fuso e mescolate. Aggiungete il composto restante e mescolate accuratamente.

2. Versate il composto in una teglia, foderata con carta forno, e stendete con una spatola allo spessore di 1/2 cm. Infornate a 200 °C e fate cuocere per pochi minuti. Levate e fate raffreddare.

3. Nel frattempo preparate la ganache: portate a bollore la panna in un pentolino con lo sciroppo di glucosio e lo zucchero invertito. Fate fondere il cioccolato, unitelo alla panna ed emulsionate. Incorporate il burro di cacao e mescolate ancora fino a raffreddamento. Coprite e lasciate riposare la ganache per una notte intera a temperatura ambiente.

4. Con un coppapasta tondo da 10-12 cm di diametro ricavate tanti dischetti di biscuit. Disponete i dischetti di biscuit uno sopra l'altro, alternandoli a strati di ganache (la torta non dovrà superare i 5 cm di altezza).

5. Raccogliete lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e l'acqua in un pentolino. Mettete sul fuoco e fate sciogliere fino a ottenere un caramello. Versatelo sulla tortina, lasciate intiepidire e poi tagliate a spicchi con un coltello caldo. Guarnite il centro con il ribes e servite.

SISTEMATI per le FESTE

TUTTO L'OCCORRENTE PER REALIZZARE FRAGRANTI BISCOTTINI DECORATI E GHIOTTONERIE DALLE FORME PIÙ CLASSICHE

di EMANUELA BIANCONI

1. Per realizzare la ricetta di cover di Gianluca Aresu: stampo a forma di albero di Natale, linea Delìcia di **Tescoma**. Prezzo: 11,90 euro.

2. Timbro per biscotti a forma di alce. Di **Birkmann**, marchio distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 6 euro.

3. Stampi antiaderenti a forma di Babbo Natale, pupazzo di neve e albero di Natale. Di **Gp&me**. Prezzo: 6,99 euro (l'uno).

4. Timbro per biscotti natalizi, linea Delìcia di **Tescoma**. Prezzo: 11,90 euro.

5. Per realizzare golosi biscottini a forma di abete, ecco il tagliabiscotti *Christmas* di **Lékué**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 10 euro.

6. Tagliabiscotti della linea Delìcia di **Tescoma**, per realizzare golosi frollini decorati con motivi natalizi. Prezzo: 5,90 euro.

7. *3D Tree Choc* è lo stampo di **Silikomart**, linea Easy Choc. Per realizzare uno straordinario albero di cioccolato tridimensionale. Prezzo: 24,90 euro.

8. Set di 3 stampi in metallo per guarnire con un pizzico di magia

natalizia dolci e cappuccini. Di **Maiuguali**. Prezzo: 7 euro.

9. Stampo a forma di omini di pan di zenzero di **Lurch**, marchio distribuito da Künzi. Prezzo: 18,80 euro.

10. *Mini pandoro* è lo stampo della linea Let's Celebrate di **Silikomart**. Perfetto per realizzare il tipico dolce della tradizione ma in monoporzione. Prezzo: 15,90 euro.

11. Tagliabiscotti con decori natalizi di **Lurch**, marchio distribuito da Künzi. Prezzo: 14,20 euro (per il set da 6).

12. *Frozen bûche* di **Silikomart** è lo stampo con cui realizzare il più classico dei dolci di Natale: il tronchetto. Prezzo: 21,90 euro.

13. *Puzzle,* formina per biscotti a fiocco di neve. Di **Lékué**, marchio distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 10 euro.

NATALE con i FIOCCHI

SULLA TAVOLA DELLE FESTE NON PUÒ MANCARE BABBO NATALE. MEGLIO ANCORA SE DI CIOCCOLATO. MEGLIO ANCORA SE AD ACCOMPAGNARLO CI SONO IRRESISTIBILI DOLCETTI COME MADELEINES E SULTANINI AL RUM LIME E LAMPONE. SE POI IL TUTTO È FIRMATO DA UN MAESTRO COME DAVIDE MALIZIA, NON C'È ALCUN DUBBIO, SARÀ DAVVERO UN NATALE CON I FIOCCHI!

a cura della redazione; ricette di DAVIDE MALIZIA
foto di EMANUELA DE SANTIS

Babbo Natale di cioccolato

Sultanini al rum lime e lampone
(pag. 194)

Babbo Natale di cioccolato

Ingredienti

1 kg di cioccolato fondente temperato

Preparazione

1. Con un panno bagnato inumidite leggermente la superficie del supporto in plastica. Inserite il guscio in silicone all'interno del termoformato facendo corrispondere bene gli appositi fermi in silicone con i fori del sostegno. Ripetete l'operazione in modo da ottenere le due metà.

2. Con un piccolo pennello distribuite il cioccolato temperato cercando di riempire tutte le insenature del guscio in silicone e creando un primo strato. Unite i due termoformati, facendo attenzione che i piccoli incastri sui lati del guscio in silicone combacino perfettamente, e fissateli con gli appositi elastici. Fate cristallizzare in frigorifero.

3. Dopo aver fatto cristallizzare leggermene il primo strato, createne un secondo riempiendo il guscio. Svuotate lo stampo dal cioccolato in eccesso. Valutate lo spessore del cioccolato e, se necessario, fate una terza camicia (lo spessore di ogni singola camicia può variare in funzione della viscosità del cioccolato utilizzato).

4. Sgocciolate il cioccolato appoggiando lo stampo su due rialzi. Trasferite in frigorifero e fate cristallizzare. Nel frattempo riempite con del cioccolato i tre pezzi che verranno utilizzati per creare la base del pino. Completata la cristallizzazione del cioccolato, togliete il supporto in termoformato esercitando una leggera pressione sugli innesti in silicone.

5. Togliete delicatamente il guscio in silicone partendo dalla base verso la sommità del pino, eseguendo un movimento come se si dovesse "sbucciare". Completata la cristallizzazione del cioccolato, sformate anche i pezzi per la base.

*✱ Nato a Roma, ma di origine siciliana, **Davide Malizia** è Campione Mondiale di Zucchero Artistico 2013 e ha vinto il campionato mondiale di pasticceria 2016 a Parigi come allenatore della squadra italiana. Profondo conoscitore della struttura dello zucchero, ha frequentato diverse scuole di pasticceria professionale (in Francia, Belgio, Svizzera, Spagna…) e si è specializzato con i più importanti maestri internazionali.*

Temperaggio del cioccolato

Lasciate fondere il cioccolato a bagnomaria su fuoco basso (alla temperatura di circa 50 °C per il cioccolato fondente, 45 per quello al latte o gianduia e 40 per quello bianco), mescolando di continuo. Versate 2/3 del cioccolato fuso su un piano di lavoro in marmo, lasciando il resto del cioccolato (1/3) nel recipiente. Per raffreddare velocemente il cioccolato, con una spatola di acciaio spostate la massa da destra a sinistra (e viceversa), fino a quando la temperatura non scenderà a 27-28 °C per il cioccolato fondente (26 per quello al latte o gianduia e 23-24 per quello bianco). Versate il cioccolato lavorato nella casseruola con quello restante e rimettete il tutto a bagnomaria su fuoco dolce, mescolandolo di continuo. Riportate la temperatura a 31-32 °C per il cioccolato fondente, 29-30 per quello al latte e infine 27-28 per quello bianco.

Sultanini al rum lime e lampone

Ingredienti

300 g di burro; 250 g di zucchero a velo; 30 g di zucchero invertito o miele; 200 g di uova; 300 g di farina (150-180 W); 180 g di uvetta 5 g di zeste di lime; 300 g di rum; 1 baccello di vaniglia

vi servono inoltre: **confettura di lampone; zucchero a velo**

Preparazione

1. Mettete l'uvetta in ammollo nel rum. Lavorate il burro con lo zucchero a velo, gli aromi e lo zucchero invertito fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete le uova e mescolate ancora. Incorporate la farina e infine l'uvetta, ben sgocciolata dal rum e poi tritata.

2. Distribuite il composto in uno stampo in silicone e infornate a 170 °C per circa 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Quindi sformate e farcite con una punta di confettura di lampone. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Ingredienti

200 g di farina; 6 g di baking (lievito per dolci)
220 g di zucchero; 15 g di miele di acacia
200 g di uova; 170 g di burro fuso; 2 g di fior di sale
5 g di zeste di limone; 1 baccello di vaniglia

vi servono inoltre: **burro; zucchero a velo**

Preparazione

1. Raccogliete la farina, il baking, lo zucchero, il sale, il miele e gli aromi in un mixer da cucina. Frullate per 30 secondi a velocità massima, quindi versate a filo le uova e proseguite a lavorare ancora per altri 30 secondi.

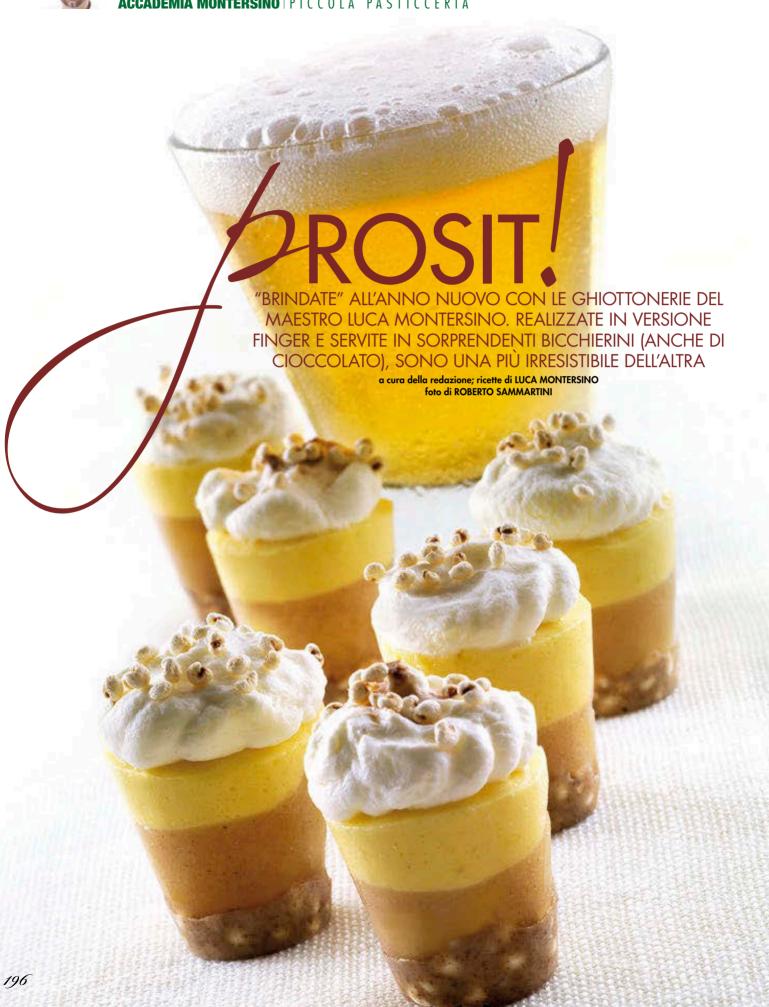
2. Aggiungete il burro, fuso a 40 °C, e frullate ancora per 1 minuto. Distribuite il composto in uno stampo per madeleines, imburrato, e infornate a 180 °C per circa 8 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire, quindi sformate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

ALICE TV

Davide Malizia è in onda con il programma "DOLCI CON MALIZIA". Su Alice tv!

PROSIT!

"BRINDATE" ALL'ANNO NUOVO CON LE GHIOTTONERIE DEL MAESTRO LUCA MONTERSINO. REALIZZATE IN VERSIONE FINGER E SERVITE IN SORPRENDENTI BICCHIERINI (ANCHE DI CIOCCOLATO), SONO UNA PIÙ IRRESISTIBILE DELL'ALTRA

a cura della redazione; ricette di LUCA MONTERSINO
foto di ROBERTO SAMMARTINI

Bicchierini mele e birra

Ingredienti

per la chibouste alla birra
250 g di birra
120 g di tuorli
50 g di zucchero
30 g di amido di mais
7 g di agar agar
1 bacca di vaniglia bourbon

per la meringa italiana
25 g di acqua
85 g di zucchero
90 g di albumi

per le mele padellate
600 g di mele golden delicious
60 g di burro
140 g di zucchero
400 g di birra
24 g di agar agar

per il croccante all'orzo
150 g di pasta di mandorle
50 g di orzo soffiato
150 g di cioccolato bianco
3 g di caffè d'orzo solubile

per la finitura
200 g di panna montata zuccherata; orzo soffiato

Preparazione

1. Preparate la chibouste. Miscelate i tuorli con lo zucchero, l'amido, l'agar agar e la vaniglia. Scaldate la birra, unitela al composto di tuorli, portate a bollore e fate addensare. Trasferite la crema ottenuta in una ciotola e lasciate raffreddare. Intanto preparate la meringa. Raccogliete in un pentolino l'acqua con 75 g di zucchero, e portate a 121 °C. Versate nella planetaria gli albumi con lo zucchero rimanente e iniziate a lavorare; una volta pronto, unite lo zucchero cotto e continuate a montare fino a raffreddamento. Quindi incorporate la meringa alla crema alla birra e tenete da parte.

2. Per le mele padellate: sciogliete il burro in una padella, unite le mele, sbucciate e tagliate a cubetti, e fate cuocere a fiamma alta. Aggiungete lo zucchero, un po' alla volta, e lasciate caramellare. Sfumate con la birra, unite l'agar agar e fate cuocere per un paio di minuti. Spegnete e mettete in frigorifero.

3. Per il croccante: sciogliete il cioccolato bianco, unite la pasta di mandorle, l'orzo soffiato e il caffè d'orzo, e amalgamate. Versate il composto ottenuto su un foglio di carta forno, stendetelo a 1 cm di spessore, e lasciate raffreddare in frigorifero.

4. Trascorso il tempo, riprendete il croccante e, aiutandovi con un coppapasta, ricavate tanti dischetti (**foto A**); adagiateli sul fondo degli stampini a bicchierino (**foto B**), coprite con un po' di mele padellate (**foto C**) e ultimate con la chibouste (**foto D**). Lasciate raffreddare in freezer.

5. Trascorso il tempo di riposo, sformate i mignon, guarniteli con la panna e smontatela leggermente con un cucchiaino per creare l'effetto schiuma (**foto E**). Spolverizzate i dolcetti con l'orzo soffiato (**foto F**) e servite.

Vuoi un caffè?

Ingredienti

per le tazzine
250 g di caffè espresso
120 g di tuorli
260 g di zucchero
30 g di amido di mais
15 g di agar agar
175 g di albumi
300 g di cioccolato fondente al 55%

per i piattini
400 g di cioccolato fondente al 55%

per la panna al cognac
100 g di panna al 35% di grassi
50 g di cognac
20 g di zucchero
1 g di agar agar

per la finitura
300 g di panna montata zuccherata al 20%
cacao amaro in polvere

Preparazione

1. Per le tazzine: scaldate il caffè in un pentolino (foto A). A parte, lavorate i tuorli con 100 g di zucchero e l'amido, e uniteli al caffè (foto B). Incorporate anche l'agar agar (foto C) e fate addensare. Spegnete, trasferite la crema al caffè in una ciotola, mescolate e lasciate raffreddare.

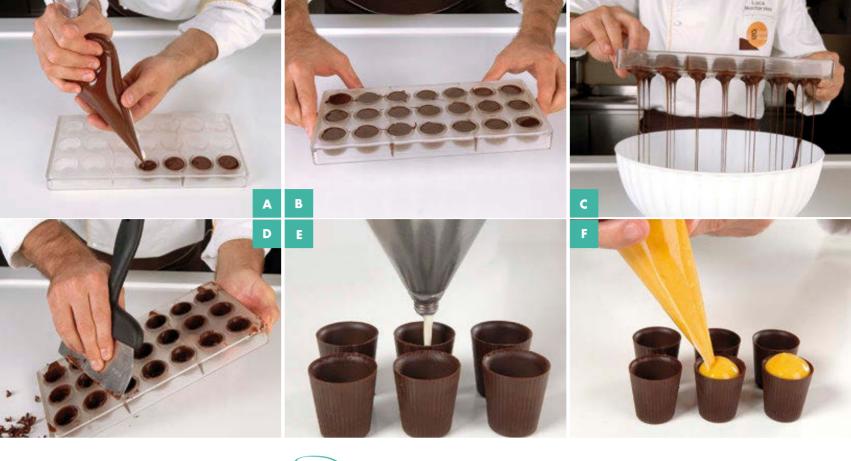
2. Scaldate sul fuoco gli albumi con 150 g di zucchero, fino a 83 °C; quindi versateli nel vaso della planetaria con lo zucchero rimanente e montate fino a raffreddamento.

3. Intanto unite la meringa ottenuta, un po' alla volta, alla crema al caffè, e amalgamate delicatamente con una spatola (foto D). Trasferite il composto in un sac à poche, riempite gli stampini a semisfere, mettete in freezer e fate congelare.

4. Per i piattini: trasferite il cioccolato fondente, già temperato, in un sac à poche e formate su un foglio di acetato tanti dischetti con un diametro leggermente più grande delle semisfere. Disegnate anche il manico delle tazzine a mo' di punto interrogativo, e lasciate asciugare.

5. Trascorso il tempo, sformate le semisfere dagli stampini. Aiutandovi con uno stecchino, glassate le semisfere nel cioccolato fondente, temperato, quindi, adagiatele al centro dei piattini. Al termine, completate con i manici, facendoli aderire con delicatezza.

6. Per la panna al cognac: scaldate la panna sul fuoco. Incorporate lo zucchero, miscelato con l'agar agar, e portate a bollore. Spegnete, aromatizzate con il cognac, mescolate e siringate nelle tazzine.

7. Guarnite con la panna montata, spolverizzate con un po' di cacao in polvere e servite.

Bicchierini di panna cotta

Ingredienti

per la panna cotta
200 g di panna al 35% di grassi
50 g di latte
60 g di zucchero
5 g di noce moscata
3 g di agar agar

per lo zabaione
150 g di marsala
150 g di zucchero
110 g di tuorli
75 g di moscato d'Asti
22 g di amido di mais
8 g di agar agar

per lo streusel di meliga
120 g di farina di mais
120 g di farina 180 W
120 g di zucchero
120 g di burro; 30 g di uova

per i bicchierini
300 g di cioccolato fondente

per la finitura
200 g di streusel di meliga
100 g di gelatina neutra a freddo

Preparazione

1. Per i bicchierini: versate il cioccolato fondente già temperato negli stampini a bicchierino (foto A), fino a colmare ogni formina (foto B). Capovolgete lo stampo, in modo da far colare il cioccolato in eccesso (foto C) e lasciate asciugare; quindi, con l'aiuto di una spatola, eliminate le eventuali code che si formeranno sul bordo (foto D). Fate cristallizzare, sformate e tenete da parte.

2. Per la panna cotta: versate in un pentolino il latte e metà panna, profumate con la noce moscata e mettete sul fuoco. Unite lo zucchero, miscelato con l'agar agar, e portate a bollore. Spegnete, incorporate la panna fredda rimanente e lasciate intiepidire. Riempite i bicchierini di cioccolato, fino a metà dell'altezza, con il composto ottenuto (foto E) e fate raffreddare in freezer.

3. Per lo zabaione: scaldate sul fuoco il moscato e il marsala. A parte, miscelate i tuorli con lo zucchero, l'agar agar e l'amido. Versate il liquido bollente sul composto ottenuto, portate a bollore e fate addensare; quindi spegnete, trasferite la crema in una ciotola, coprite con la pellicola trasparente e mettete in freezer.

4. Per lo streusel di meliga: raccogliete le farine, lo zucchero e il burro freddo a pezzetti nel vaso della planetaria, e iniziate a lavorare alla velocità minima. Unite anche le uova, un po' alla volta, e amalgamate ancora. Versate l'impasto ottenuto su una teglia, rivestita con carta forno, sgranatelo fra le dita in modo da ottenere un insieme di briciole e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

5. Trascorso il tempo, mettete gli streusel sul fondo dei bicchierini di cioccolato, coprite con lo zabaione (foto F) e fate raffreddare in freezer. Gelatinate la superficie dei mignon, avendo cura di immergere soltanto la parte con lo zabaione, e guarnite con gli streusel per la finitura.

IL SEGNO GOURMET DI... DICEMBRE

AMORE LAVORO

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Il passaggio del Sole si somma all'attuale presenza del severo Saturno nei vostri Gradi, per un periodo nel quale la vostra concretezza darà dei frutti tanto copiosi quanto concretamente consistenti..

Amore: all'amore state forse chiedendo una esclusiva troppo rigida e severa. Gli amici, sappiatelo, NON sono affatto rivali…

Lavoro: attenetevi a regole sperimentate, a un rigore adamantino nel trattare settori delicati e soggetti a uno strano possibilismo.

Astrocenate con: con chi condivida pienamente la vostra attuale visione sobria, minimalista e misurata delle soste al desco!

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Non trascurare né gli affetti né la vita privata.
Amore: vorreste avere quelle certezze rocciose che forse ora il partner vi farà sospirare.
Lavoro: non è il momento di fare investimenti ma di applicarvi con tenacia e impegno.
Astrocenate con: più tète-a-tète con la persona cara.

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Momento bello e dolce.
Amore: le capacità seduttive e l'attrattiva sono al meglio, esaltate anche da Venere e Plutone.
Lavoro: prima di firmare accordi vincolanti fate passare un po' di tempo.
Astrocenate con: parchi con sontuose cene e pranzi nella prima parte di Dicembre.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Progetti illuminati a cui Giove fornirà adeguato carburante …
Amore: adesso sarete corteggiatissimi!
Lavoro: il tracciato è fatto e le piste segnate. Si tratterà di passare dal teoria alla pratica!
Astrocenate con: preparatevi per festeggiare il Natale in armonia e con le persone care.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

I tanti traguardi vi inorgogliscono parecchio.
Amore: è tempo di una lusinghiera e abbracciante tenerezza.
Lavoro: il mese sarà laborioso nella prima parte e mondano e vivace nel prosieguo.
Astrocenate con: pranzi e cene saranno solo un allenamento per le riunioni di fine anno.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Le idee e i progetti bussano con insistenza alla vostra porta.
Amore: ricorrere a uno sfacciato sex-appeal o dare spazio al dialogo? Questo è dilemma…
Lavoro: per le cose immediate lasciatevi consigliare.
Astrocenate con: man mano che dicembre procede, sarete le anime della festa!

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Il senso del dovere sta diventando un esigente tiranno.
Amore: vi servirà la pausa natalizia per mettere a punto strategie comuni con l'amato.
Lavoro: Giove promette introiti discreti!
Astrocenate con: sollecitare confidenze e ridere insieme. Dove, se non a tavola?

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Coinvolgete i membri del clan in un progetto comune.
Amore: differenze di opinione in questioni di principio sono da evitare.
Lavoro: occorrono più mezzi e più tempo per portare al successo certe questioni.
Astrocenate con: mantenete un atteggiamento sobrio.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Sole e Saturno vi permetteranno di migliorare la vs immagine.
Amore: coinvolgente e dai toni amichevoli e camerateschi.
Lavoro: non prendete ogni integrazione alle vs proposte come un affronto personale!
Astrocenate con: lo sapete che le alleanze migliori si stringono con le gambe sotto il tavolo?

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Maggiore necessità di coccole, e di vicinanza emotiva.
Amore: si riveste di tenerezza e dolcezza...
Lavoro: in parecchi casi non vi siete espressi con diplomazia n. Ora avrete più di una occasione per porre rimedio.
Astrocenate con: le persone che vi sono care.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Leadership pronunciata e sostenibile.
Amore: sarete più tolleranti e maggiormente disponibili.
Lavoro: certe cose vanno affrontare a tambur battente, finché il ferro è caldo e duttile.
Astrocenate con: non con chi non sappia reggere i vs vigorosi e incalzanti ritmi.

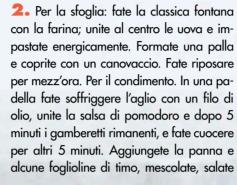
PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Energia affettuosa, prodiga e scintillante.
Amore: se il partner vi pare un po' distratto, ci saranno mille occasioni per farglielo notare…
Lavoro: per organizzare e per rifinire certe circostanze di lavoro non temete rivali.
Astrocenate con: vi serve solitudine, concentrazione e riposo.

Tortelli di pesce

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
400 g di farina; 4 uova

per il ripieno
400 g di filetti di sgombro
400 g di bieta; 200 g di stracchino
100 g di gamberetti sgusciati
2 spicchi di aglio; 1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per il condimento
100 g di salsa di pomodoro
250 g di panna; 1 spicchio di aglio
1 rametto di timo
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Per il ripieno: in una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio e il prezzemolo tritato. Aggiungete i filetti di sgombro e sfumate con il vino, quindi unite la bieta e fate cuocere per circa 20 minuti. Cinque minuti prima di spegnere, aggiungete metà gamberetti. Passate tutto al mixer, trasferite il composto in una ciotola, aggiungete lo stracchino e mescolate. Infine, aggiustate di sale e di pepe.

2. Per la sfoglia: fate la classica fontana con la farina; unite al centro le uova e impastate energicamente. Formate una palla e coprite con un canovaccio. Fate riposare per mezz'ora. Per il condimento. In una padella fate soffriggere l'aglio con un filo di olio, unite la salsa di pomodoro e dopo 5 minuti i gamberetti rimanenti, e fate cuocere per altri 5 minuti. Aggiungete la panna e alcune foglioline di timo, mescolate, salate e togliete dal fuoco.Tirate la sfoglia, tagliate dei quadrati di 5 cm di lato, distribuite al centro una noce di ripieno e piegate a triangolo, sigillando bene i bordi. Unite gli angoli del lato più lungo e formate i tortelli.

3. Lessateli in acqua bollente e salata, quindi scolateli e conditeli con la salsa. Impiattate, guarnite con alcune foglioline di timo e servite.

Foto di Silvia Censi

ENOGASTRONOMIA

COQUIS
ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA
via Flaminia, 575 – Roma
tel. 06 33220082
www.coquis.it

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

LES CHEFS BLANC - OFFICINE FARNETO
via dei Monti Della Farnesina, 77 - Roma
tel. 348 3609695 - 333 1273944
tel. 0683396746 int. 271
www.leschefsblancs.it

OPEN PASTRY KITCHEN
www.openpk.it

IDEE CASA

ALESSI
www.alessi.com/it

ANDREA FONTEBASSO
www.tognanaporcellane.it

ARIETE
www.ariete.net

BIMBY
www.bimby.vorwerk.it

BOSCH
www.bosch-home.com

BUGATTI
www.bugatti.com

DE'LONGHI
www.delonghi.com

EASY LIFE
www.easylifedesign.it

FAZZINI
www.fazzinihome.com

GP&ME
www.gpandme.it

HENRIETTE
www.henriette.sm

HOTPOINT
www.hotpoint.it

KENWOOD
www.kenwood.it

KITCHENAID
www.kitchenaid.it

KÜNZI
www.kunzi.it

LÉKUÉ
www.lekue.com/eu/

LSA INTERNATIONAL
www.lsa-international.com

MAGIMIX
www.magimix.it

MAIUGUALI
www.maiuguali.it

MARIO LUCA GIUSTI
www.mariolucagiusti.com

MOULINEX
www.moulinex.it

NOVITÀ HOME
www.novitahome.com

PAGNOSSIN
www.pagnossin.it

SAMBONET PADERNO
www.sambonet.it

SCHOENHUBER
www.schoenhuber.com

SILIKOMART
www.silikomart.com

TESCOMA
www.tescomaonline.com

VILLA D'ESTE HOME TIVOLI
www.villadestehometivoli.it

WALD
www.wald.it

RISTORANTI E HOTEL

ANTICA CORTE PALLAVICINA RELAIS
strada Palazzo due Torri, 3
Polesine Parmense (Pr)
tel. 0524 936539

BORGO CONDÉ WINE RESORT
Via Lucchina, 27 - Fiumana (Fc)
tel. 0543 940129

BRUNET THE DOLOMITES RESORT
Via Roma, 30 - Tonadico di Primiero (Tn)
tel. 0439 762205

DERBY GRILL - HOTEL DE LA VILLE
viale Cesare Battisti, 1- Monza (Mb)
tel. 039 39421

HOTEL POSTA
piazza del Monte, 2 - Reggio nell'Emilia (Re)
tel. 0522 432944

OSTERIA DEL PESCATORE
via Po, 14 - Castelvetro Piacentino (Pc)
tel. 0523 824333

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002
www.chinappiformia.it

RISTORANTE IL TINO
Via Monte Cadria, 127 - Fiumicino (Rm)
tel. 06 562 2778

NEL PROSSIMO NUMERO

GIULIA STEFFANINA

MORBIDAMENTE CROCCANTI

Crème brûlée al caffè e caramello

IN EDICOLA DA FINE DICEMBRE

Foto di V. Repetto

I COLORI DELLA CUCINA
ZUPPE e MINESTRE
ZUPPE E MINESTRE
ALLEGATO
IL PROSSIMO MESE
AD ALICE CUCINA
Zuppe, minestre, minestroni, ma anche creme, vellutate, passati… sono tra le espressioni più cosy, leggi “confortevoli” della gastronomia. Proprio a questo genere di preparazioni, il massimo quando le temperature si abbassano, è dedicato il prossimo Colore della cucina. Classiche o creative, rustiche o chic, quando arrivano in tavola mettono sempre d’accordo tutti. Come sempre in allegato con il vostro magazine preferito.
PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA
A SOLI 4,40 EURO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte
I PIATTI DI ALICE
digitale terrestre
221
visibile su digitale terrestre (canale 221)
e su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

I MENU DEL MESE

Aspettando Babbo Natale

Come tradizione vuole

Benvenuto '17!

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
D.O.C.G.
CARPENÈ MALVOLTI
FONDATA NEL 1868
1868
BRUT
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE